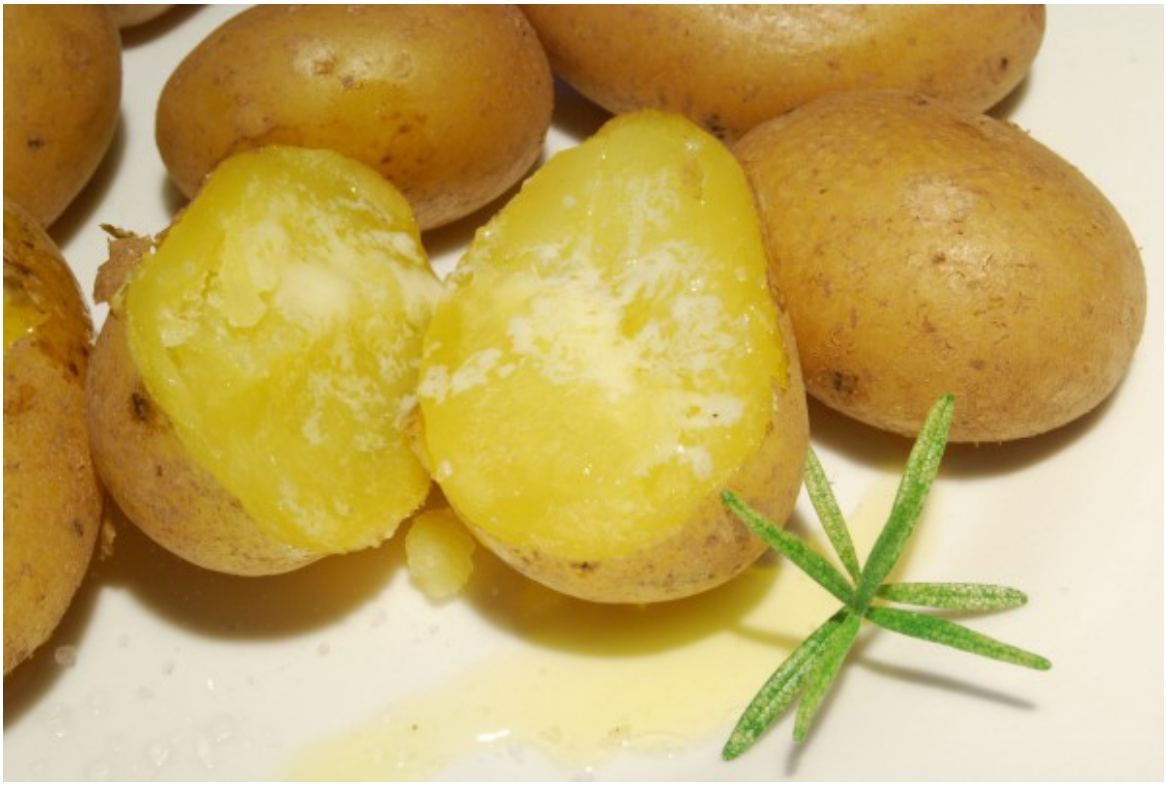
Pellkartoffeln mit Butter und Meersalz



Arme-Leute-Essen

Kein Guthaben auf dem Girokonto. Im Geldbeutel noch 13 Cent. Was ich mir dafür wohl bei Aldi noch kaufen könnte? Und ein Honorar kommt erst Ende kommender Woche. Da muss ein Gericht dazu her, das auch vollständig passt. Ein Arme-Leute-Essen. Kartoffeln, Butter und Salz. Quark dazu war auch nicht mehr möglich. Zumindest beim verwendeten Salz darf es dann doch ein etwas besseres Produkt sein. Grobes Meersalz frisch aus der Mühle gemahlen. Und bei den Kartoffeln sollte man Biokartoffeln verwenden, denn man isst die Schale mit. Und mehlig kochende Kartoffeln bieten sich an. Ich hatte nur noch festkochende zuhause, sie schmecken auch. Meiner vor 5 Jahren verstorbenen Tante hätte das Gericht gefallen. Sie aß dies zu Lebzeiten des öfteren.

Zutaten für 1 Person:

- 8–10 mittelgroße Biokartoffeln (möglichst mehligkochend)
- Butter
- Meersalz

Zubereitungszeit: 12–15 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen. Kartoffeln darin zugedeckt bei mittlerer Temperatur 12–15 Minuten gar kochen. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Dazu Butter servieren und Meersalz aus der Mühle. Beides gibt man in kleinen Portionen auf die einzelnen, halbierten oder geviertelten Kartoffeln.