Frische Gnocchi mit Chili

Ein einfaches Gericht. Drei Zutaten. Und in 5 Minuten zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Gnocchi, die mit Kräuter der Provence hergestellt wurden.

Dazu rote Chili-Schoten für Schärfe.

Angebraten in Butterschmalz, damit man einen schönen, buttrigen Geschmack erhält.

Eine Anleitung hierzu ist eigentlich nicht notwendig. Sie putzen die Chili-Schoten und schneiden sie klein. Dann braten Sie sie zusammen mit den Gnocchi einige Minuten in heißem Butterschmalz kross an. Servieren. Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:207]

Gnocchi mit Speck, Mozzarella und Basilikum

Ein einfaches Gericht mit frischen Gnocchi. Das ich in der Pfanne zubereite. Die frischen Gnocchi sind schon mit Kräuter der Provence etwas vorgewürzt.

Zu den Gnocchi gebe ich kleingeschnittenenen, durchwachsenene Bauchspeck.

Desweiteren kleingeschnittenen Mozzarella.

Und kleingewiegten Basilikum.

[amd-zlrecipe-recipe:205]

Gnocchi aglio, olio e peperoncino

Dies ist ein Art „Variante“ für ein Pasta-Gericht in dieser Woche der „Pasta“, da ich keine Pasta zubereite, sondern Gnocchi.

Aber da Gnocchi auch aus der italienischen Küche stammen und meistens auch ähnlich wie Pasta zubereitet werden, rechne ich sie hier einmal dazu.

Ich verwende frische Gnocchi, die ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft habe. Es sind wirklich exzellente Gnocchi, die einfach köstlich schmecken.

[amd-zlrecipe-recipe:183]

Kartoffelkugeln mit süßer Chili-Sauce

Hier ein einfaches Gericht, geeignet als Abend-Snack vor dem Fernseher. In wenigen Minuten zubereitet.

Man kann die Kartoffelkugeln alternativ aus Kartoffelpufferteig aus der Packung oder aus der gleichen Menge an frisch geriebenen Kartoffeln zubereiten.

Mein Rat: Diese Kartoffelkugeln kann man man warm oder kalt als kleinen Snack genießen.

[amd-zlrecipe-recipe:63]

Kartoffelpuffer

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017_2.mp4
Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Packung Kartoffelpufferteig gekommen, 750 g. Da ich zwar sonst nur frische Gerichte zubereite, aber diesen Teig natürlich nicht entsorgen will, bereite ich einfach Kartoffelpuffer damit zu. Und lasse Euch ein wenig an meiner Erfahrung mit diesem Fertigprodukt teilhaben.

Natürlich, der Teig besteht nicht vollständig aus rohen, geriebenen Kartoffeln. Sondern nur zu 90 %. Die restlichen Zutaten sind Salz, Gewürze und Zucker. Und natürlich noch jede

Menge chemische Zutaten, wie Konservierungsmittel, Säuerungsmittel und Antioxidationsmittel. Das war zu erwarten.

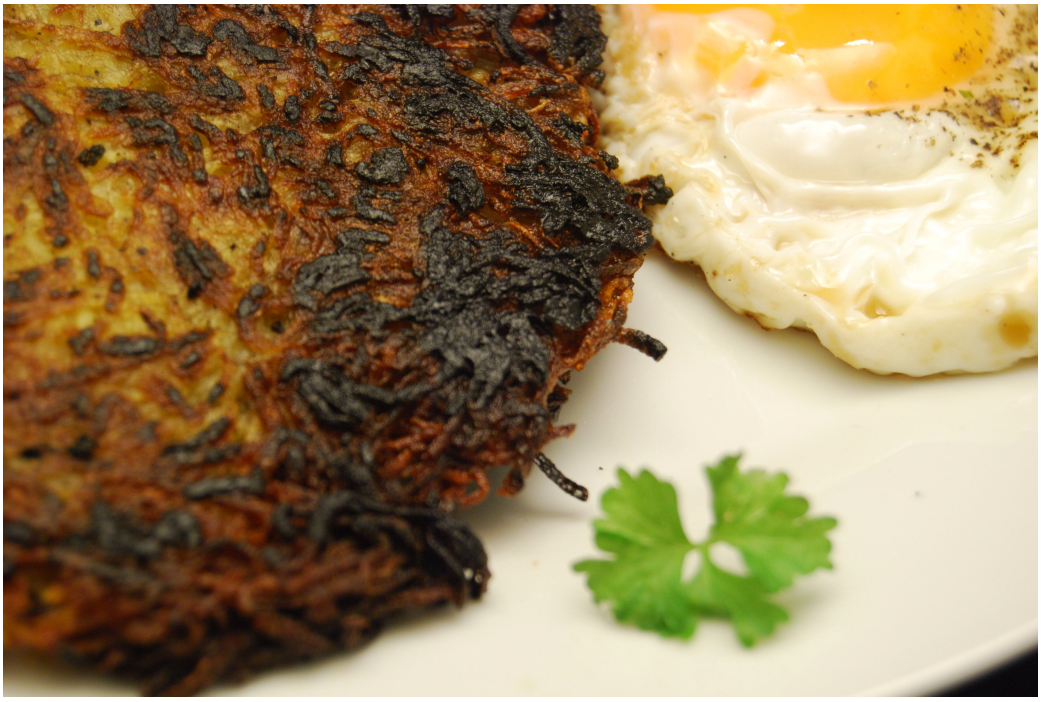
Vorzüge dieses Fertiggerichts sind, dass es glutenfrei, lactosefrei und sojafrei ist. Und dass es, verständlicherweise, für Vegetarier und Veganer geeignet ist.

Da es somit sowieso ein Fertigprodukt aus Kartoffeln mit weiteren natürlichen und chemischen Zutaten ist, kann ich auch gern dem Zubereitungstipp auf der Packung folgen und ein Ei und etwas Milch untermischen. Wer möchte, kann die Puffer natürlich auch noch zusätzlich würzen, wie z.B. mit getrocknetem Majoran, Thymian oder Rosmarin. Denn reine Rösti sind diese Puffer aus diesem Teig zubereitet natürlich nicht.

Aber es bleibt die Frage, warum man sich eines solchen Fertigprodukts bedienen soll, wenn es einfacher und gesünder – nämlich ohne chemische Zutaten – einfach frisch geriebene Kartoffeln besser tun?

[amd-zlrecipe-recipe:47]

Rösti



Leckere Rösti mit Ei
Diesmal einfache Rösti. Aus rohen Kartoffeln, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Ich will meine neue Küchenmaschine weiter ausprobieren und einsetzen und reibe daher mit ihr grob die Kartoffeln.

Die Rösti gibt es einfach so, ohne Beilage. Ach nein? Okay, dann gebe ich pro Person noch zwei Spiegeleier dazu, jeweils in zwei Eieringen schön in Form gebracht.

Die Kochzange eignet sich bei diesen fragilen Gebilden nicht zum Wenden der Rösti, hier verwendet man doch besser den Pfannenwender.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 große Kartoffeln
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit je Portion Rösti 10–12 Min. | Garzeit je Portion Spiegeleier 3–4 Min.

Karoffeln schälen. In der Küchenmaschine grob reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen. Kartoffelmasse gut ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, zwei Portionen der Kartoffelmasse hineingeben und flach drücken. Auf jeweils beiden Seiten 5–6 Minuten kross anbraten. Bei Bedarf nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Zwei weitere Portionen der Rösti in weiteren Durchgängen in der gleichen Weise braten. Herausnehmen und zu den anderen Rösti geben.

Nochmals Butterschmalz in die Pfanne geben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Zwei Eier aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Spiegeleier 3–4 Minuten braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten.

Zweite Portion Spiegeleier in der gleichen Weise braten. Auf den zweiten Teller geben. Servieren.

Gnocchi mit Käse-Birnen-Sauce



Noch würziger, mit Parmesan
Da von der Käse-Birnen-Sauce noch etwas übrig war und sie sehr gut geschmeckt hat, serviere ich sie nochmals. Diesmal allerdings mit frisch zubereiteten Gnocchi.

Zutaten für 2 Personen:

Für die Gnocchi:

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 25 g braune Butter
- 1 Ei
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- Käse-Birnen-Sauce
- 50 g Parmesan
- 2 EL Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit: 30 Minuten | Garzeit 30 Min.

Für die Gnocchi:

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Kartoffeln schälen, hineingeben und im Salzwasser etwa 20 Minuten garen.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Butter in einen kleinen Topf geben, erhitzen und braun werden lassen.

Ei aufschlagen und zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Mehl und Butter ebenfalls hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit der Hand zu einem weichen Teig verkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazugeben.

Etwas Mehl auf einem Arbeitsbrett verteilen. Teig auf dem Arbeitsbrett zu einer daumendicken Rolle formen. Die Rolle quer in 2–3 cm breite Stücke schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und salzen. Gnocchi hineingeben und einige Minuten garen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hineingeben und darin schwenken. Frisch geriebenen Parmesan dazugeben. Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Petersilie untermischen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.

Gemüse-Kartoffel-Pfannkuchen



Leckere Pfannkuchen

Pfannkuchen, zubereitet aus Gemüse und Kartoffeln.

Ich habe zuerst versucht, Rösti aus geriebenem Gemüse und Kartoffeln zuzubereiten. Diese misslangen mir und zerfielen. Ich nehme an, dass einfach die Stärke wie bei Kartoffel-Rösti fehlt, die diese Rösti bindet.

Dann habe ich einfach noch Eier in die Gemüse-Kartoffel-Masse gegeben. Und somit Pfannkuchen zubereitet.

Zutaten für zwei Personen:

- 12 Drillinge
- 4 Wurzeln
- 12–16 Rosenkohlröschen
- 2 Schalotten
- 6 Knoblauchzehen

- 4 Eier
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Gemüse putzen, evtl. schälen und grob zerkleinern. Ebenso Drillinge. In einer Küchenmaschine in eine Schüssel grob zerreiben. Petersilie kleinwiegen.

Eier aufschlagen und zum Gemüse und den Kartoffeln dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen. Jeweils zwei Esslöffel der Pfannkuchen-Masse in einen Eierring geben und glatt drücken. Auf beiden Seiten jeweils 3-4 Minuten kross anbraten, nach dem ersten Anbraten Eierringe aus der Pfanne nehmen und Pfannkuchen wenden.

Pfannkuchen herausnehmen und auf einen Teller geben.

Bratvorgang in drei weiteren Vorgängen portionsweise durchführen.

Pfannkuchen mit Petersilie garnieren.Servieren.

Rösti mit Wild-Preiselbeeren



Leckere Rösti

Rösti habe ich auch schon einmal zubereitet. Man kann sie aus rohen oder gekochten Kartoffeln zubereiten. Ich bereite sie aus gekochten Kartoffeln zu, dann muss ich sie nicht so lang braten, da die Kartoffeln ja schon gar sind.

In originale Rösti kommen übrigens keine Eier zur Bindung, die Rösti werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Ich reibe die Kartoffeln grob auf einer Küchenreibe mit Schalen, da ich Bio-Kartoffeln verwende, bei denen die Schalen essbar sind.

Da man Rösti herzhaft oder süß zubereiten kann, bereite ich sie diesmal mit einigen Löffeln Wild-Preiselbeeren zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 12–13 Kartoffeln
- 6 TL Wild-Preiselbeeren
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Kartoffeln auf einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben. Mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pfannenwender flach drücken. Auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Rösti in vier Durchgängen in der beschriebenen Weise zubereiten.

Rösti auf zwei Teller verteilen, jeweils 3 TL Wild-Preiselbeeren dazugeben und servieren.

Gnocchi in Austern-Sauce



Leckeres Kartoffelgericht

Heute einmal einfach Gnocchi aus der Packung. Verfeinert mit einer asiatischen Austern-Sauce.

Schnell zubereitet, ein vollwertiges Gericht und sehr schmackhaft.

Mein Rat: Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Noch ein Rat: Um die Gnocchi noch schmackhafter zu machen, kann man sie in Gemüsefond garen.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Gnocchi
- Austern-Sauce
- Petersilie

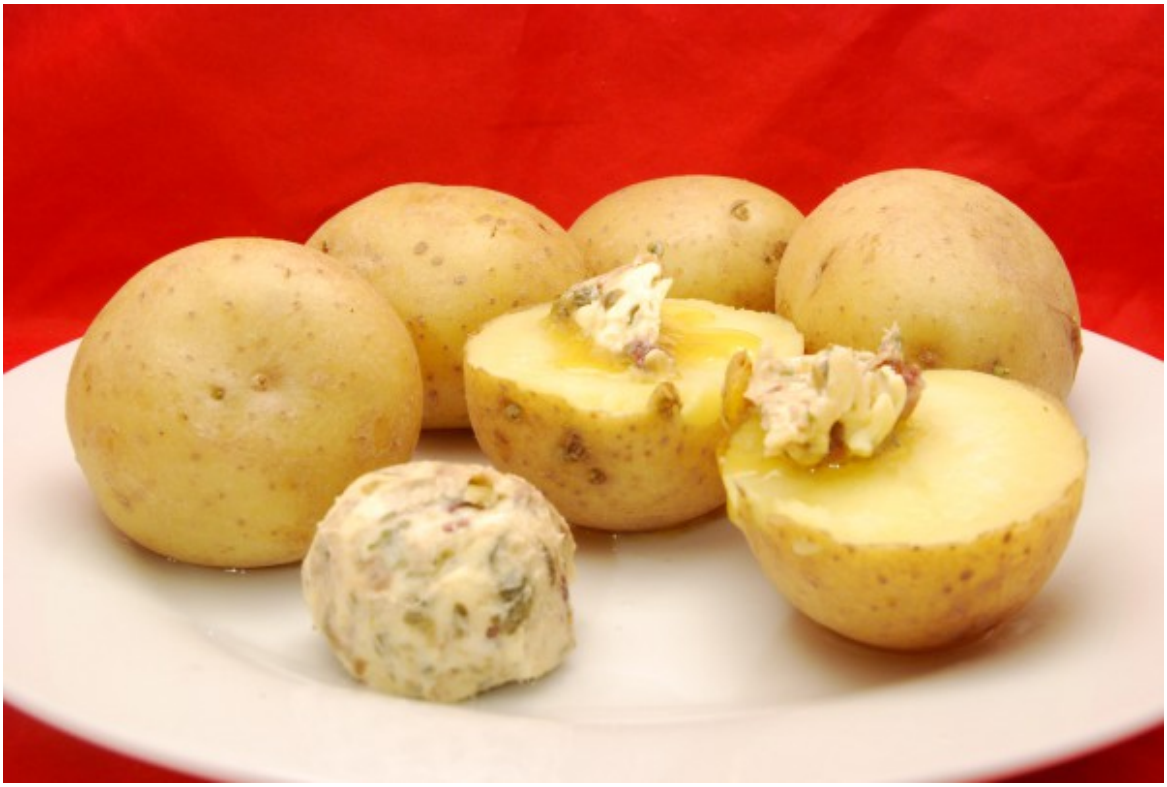
Zubereitungszeit: 3 Min.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten.

Petersilie kleinwiegen.

Gnocchi in einen tiefen Pastateller geben, Austern-Sauce darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Kartoffeln mit Sardellen-Kapern-Butter



Bio-Kartoffeln mit leckerer Butter

Diesmal bereite ich mit Sardellenfilets, Kapern und Butter erst einmal Sardellen-Kapern-Butter zu, die nicht nur für dieses Gericht, sondern auch anderweitig sehr vielseitig verwendbar ist.

Und so, wie man gekochte Kartoffeln mit Butter und Salz isst – ein ehemals Arme-Leute-Essen, aber sehr schmackhaft –, gibt es einfach gekochte Kartoffeln mit dieser Butter. Würzen ist

nicht notwendig, die Sardellen bringen genügend Würze mit sich.

Da ich biologisch angebaute Kartoffeln gekauft habe, serviere ich die Kartoffeln mit Schale.

Und fast wäre es sogar ein einfaches, vegetarisches Gericht, wären da nicht die verwendeten Sardellen.

Mein Rat: Wer es besonders fein möchte, der püriert die Butter mit den Sardellenfilets und den Kapern mit einem Pürierstab.

Zutaten für 1 Person:

- 4–5 Kartoffeln

Für die Butter:

- 10–12 Sardellenfilets (Glas)
- 2 TL Kapern (Glas)
- 60 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

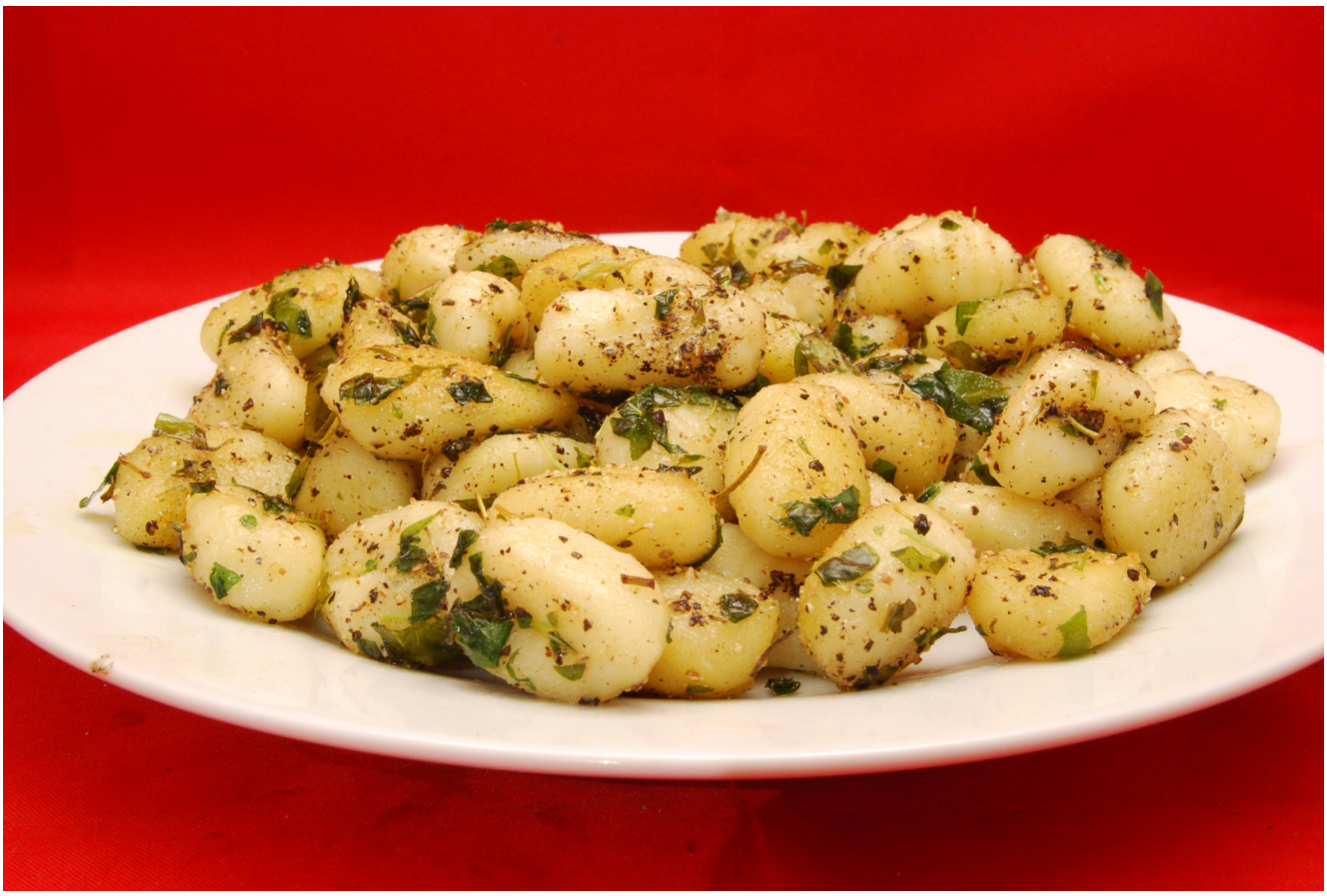
Sardellenfilets und Kapern klein hacken.

Weiche Butter in eine Schale geben, Sardellenfilets und Kapern dazugeben und alles mit der Gabel kräftig vermischen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben, Sardellen-Kapern-Butter dazugeben und alles servieren.

Gnocchi mit Oreganobutter



Ich wollte das Gericht eigentlich nicht zubereiten, aber es bot sich an. Ich teile das Rezept gern mit Euch.

Ich hatte eine Packung Gnocchi vorrätig, also ein industriell hergestelltes Produkt. Und dazu noch eine Portion frischen Oregano, der bald verwelkt wäre.

Also brate ich die Gnocchi in Butter an und gebe frisch zerkleinerten Oregano hinzu.
Fertig ist ein schnelles, sehr schmackhaftes Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 500 g Gnocchi
- 15 g Majoran
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Oregano kleinwiegen.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin kross anbraten. Oregano dazugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einen Teller geben und servieren.

Rösti



Fast ein wenig angebrannt

Schon lange nicht mehr zubereitet. Aber sehr schnell und einfach zuzubereiten. Man benötigt nur eine Zutat dafür. Ich verwende gekochte Kartoffeln dazu.

Mein Rat: Nur rohe oder gekochte Kartoffeln verwenden, denn nur dann sind es Rösti. Verwendet man Eier zur Bindung der Kartoffelmasse oder noch andere Zutaten, sind es eher Kartoffel-Pfannkuchen.

Ich gebe den Rösti noch ein spezielles Aroma, da ich sie in Gewürzöl mit Habanero und Knoblauch brate.

Noch ein Rat: Beim Braten unbedingt die Küchentür schließen. Das siedende Öl raucht doch sehr stark und ein Rauchmelder wird hierbei schnell aktiv.

Zutaten für 1 Person:

- 8–9 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Gewürzöl (Habanero, Knoblauch)

Zubereitungzeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 35 Min.

Kartoffeln schälen.

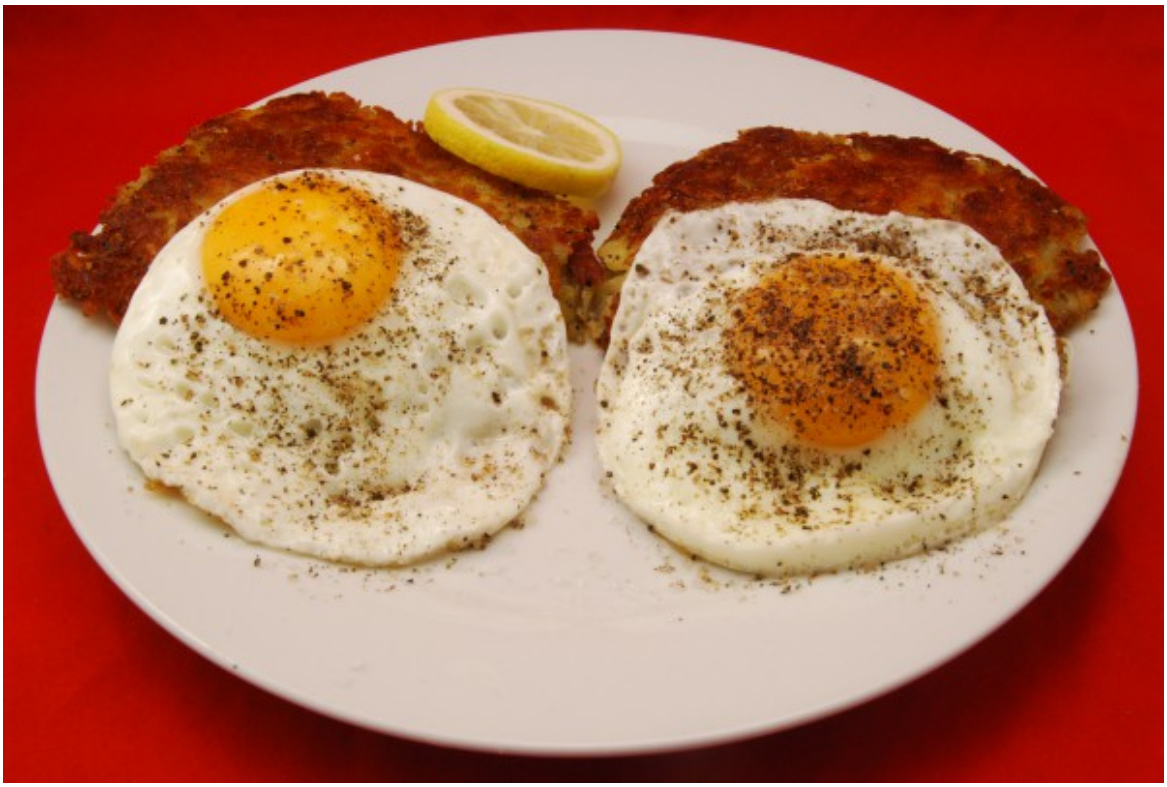
Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Kartoffeln auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen.

Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen und die Häfte der Kartoffelmenge in die Pfanne geben. Eventuell zuerst einen Eierring verwenden, um dem Rösti eine runde Form zu geben. Diesen dann entfernen und das Rösti mit einem Pfannenwender etwas flach drücken. Rösti auf jeder Seite etwa 3 Minuten bei hoher Temperatur schön kross und braun braten. Darauf achten, dass das Rösti nicht anbrennt. Das Rösti mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen. Eventuell noch etwas Öl in die Pfanne geben. Zweites Rösti auf die gleiche Weise zubereiten. Auf den Teller

geben und alles servieren.

Rösti



Keine panierten Schnitzel – mit dem Pfeffer war es aber ein wenig zu viel

Schon 1–2 Male zubereitet. Mit einem original schweizer Rezept. Es ist ein Minimalisten-Gericht, denn es braucht nur Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Schweineschmalz. Und hier als Beilage Eier. Dazu eine Zitronenscheibe.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz

- 1 Zitronenscheibe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 12–15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann schälen. Mit einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben, salzen und pfeffern und vermengen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse mit den Händen zwei flache Kartoffelfladen formen und auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross anbraten, damit die Röstis schön braun werden. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Eventuelle Kartoffelreste aus der Pfanne entfernen. Bei Bedarf noch etwas Schweineschmalz dazugeben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen, jeweils ein Ei hineingeben und einige Minuten braten. Herausnehmen, zu den Rösti geben und salzen und pfeffern. Eine Zitronenscheibe dazu geben.

Patate Risottate



Patate risottate im tiefen Teller

Ich nehme normalerweise in Geschäften, Discountern oder Supermärkten, in denen ich einkaufe, nie irgendwelche Flyer mit Angeboten oder gar Rezepten mit. Da ich aber in meinem EDEKA-Supermakrt sehr gern einkaufe, da er eine großes Angebot hat und das Einkaufen dort Spaß macht, ahbe ich diesmal doch das EDEKA-Magazin mit Rezepten mitgenommen. Zuhause habe ich es durchgeschaut und bin bei den Kartoffelrezepten auf dieses Rezept hier gestoßen, das ich noch nicht kannte und mir interessant erschien.

Nach etwas Recherchieren habe ich die richtige (italienische) Bezeichnung für das Gericht gefunden, im Rezeptemagazin des Discounter wird es als „Kartoffel-Sotto“ bezeichnet. Risotto ist fast jedem bekannt, ein norditalienisches Breigericht aus gekochtem Reis, das es in vielen Variationen gibt. Der Begriff stammt vom italienischen „riso cotto“, das „gekochter Reis“ bedeutet. Für dieses Kartoffelgericht gibt es leider keine Zusammenziehung zweier Begriffe wie beim „Ris(o+c)otto“, oder auch beim englischen „Br(eakfast+L)unch“. Übersetzt bedeutet „Patate risottate“ „Kartoffeln, nach Art des Risotto gekocht“.

Vereinfacht und eingedeutscht kann man das Gericht auch einfach „Kartoffel-Gulasch“ nennen.

Das Gericht bot sich an, da ich noch einen Topf Basilikum auf dem Fensterregal meiner Küche stehen hatte, bei dem die Blättchen schon leicht von Schädlingen angefressen waren und ich die noch unbeschadeten Blättchen gern schnell verwenden wollte. Ich habe das Rezept aus dem Edeka-Rezeptemagazin etwas abgewandelt, da ich nicht alle Zutaten vorrätig hatte, und mit einigen anderen Zutaten ergänzt.

Ich habe wenig Erfahrung mit diesen Rezeptemagazinen oder -flyern und musste feststellen, dass die Mengenangaben für das Gericht nicht ganz passend sind. Die Mengenangaben waren für 4 Personen, ich teilte sie also für mich als einzelne Person durch 4 und … das Kartoffel-Sotto war eher ein kleiner Klacks auf dem Teller. Eher zu wenig für ein volles Mittag- oder Abendessen. Man darf also gern noch 2 mittelgroße Kartoffeln zu meinen Angaben hinzunehmen.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g festkochende Kartoffeln
- 50 g Fenchel
- 100 g Tomaten
- 20 g weiße Champignons
- ½ rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 25 g Speck
- 60 g Mozzarella
- 1 TL Kapern (aus dem Glas)
- trockener Weißwein
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Zweig Rosmarin
- 4–5 Zweige Basilikum
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Olivenöl

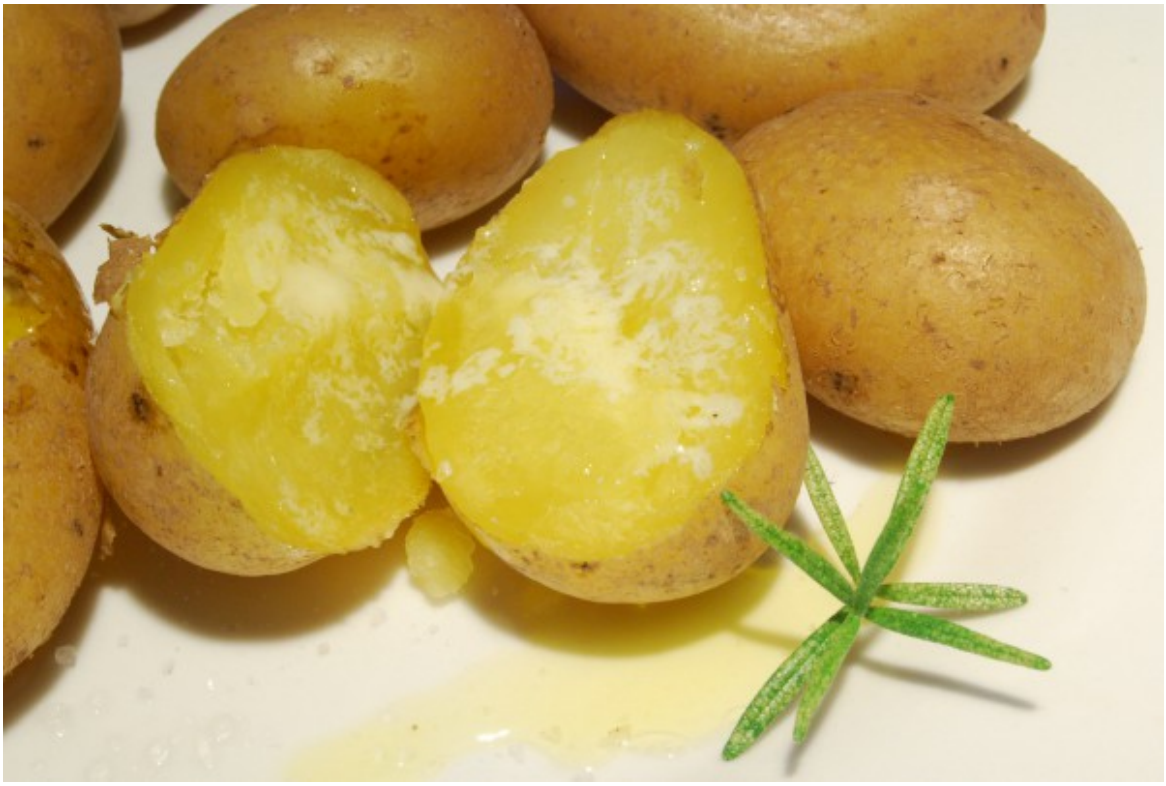
Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Fenchel putzen. Kartoffeln, Fenchel und Tomate in kleine Würfelchen schneiden. Zwiebel kleinschneiden. Knoblauch quer in Scheiben schneiden. Champignons in dünne Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Es empfiehlt sich, das Kartoffel-Sotto wie ein Risotto in einem großen Topf unter ständigem Rühren zuzubereiten, bis die Flüssigkeit aufgesogen und verdampft ist. Öl in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln, Fenchel, Champignons, Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin darin andünsten. Mit einem Schuss trockenem Weißwein ablöschen und Gemüsebrühe hinzugeben. Bei mittlerer Temperatur unzugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Dann Tomate und Kapern hinzugeben und alles nochmals 5 Minuten köcheln, bis fast die ganze Flüssigkeit verdampft ist.

Währenddessen Speckwürfel in einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten kross und knusprig braten. Dann beiseite stellen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden oder zerrupfen und die Basilikumblätter mit der Hand grob zerrupfen. Kartoffel-Sotto mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Dann zum Ende der Garzeit, wenn noch etwas Flüssigkeit im Topf ist, Mozzarella hinzugeben, alles gut verrühren, Herdplatte ausschalten und zugedeckt den Käse gut zerlaufen lassen. Vor dem Servieren Basilikum unterheben. Sotto in einen tiefen Teller geben und Speckwürfel darüber verteilen.

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.