

Kochen mit Klaus

Geröstete Butterkartoffeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 750 g festkochende Kartoffeln, 100 g Butter, 2 EL Semmelbrösel,
- 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, evtl. kleiner schneiden u. ca. 25 Min. in Salzwasser kochen. Anschließend abgießen.



2. Die Butter in einem großen Topf aufschäumen lassen, Kartoffeln u. Semmelbrösel zugeben u. alles gut durch schwenken.



3. Wenn die Kartoffeln angeröstet sind, alle in eine Schüssel geben, geröstete Semmelbrösel mit Butter darüber verteilen u. mit Petersilie bestreut servieren.



Tipp des Chaoten:

Zu Lachs-Spinatpfanne mit Käsesauce servieren.

