

Zutaten

- 12 kleine „neue“ Kartoffeln (Drillinge)
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer

Beilage

In Butter geschwenkte „neue“ Kartoffeln

Entdecken Sie das köstliche Rezept für in Butter geschwenkte neue Kartoffeln. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen und pellen.
2. In einer Pfanne Butter erhitzen. Sobald die Butter leicht schäumt, die gepellten Kartoffeln hinzugeben und mit milder Hitze braten. Wenn die Kartoffeln etwas Farbe genommen haben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum „Spargeltarzan“ servieren.