

Zutaten

- 1 kg kleine Kartoffeln
- 4 EL grobes Meersalz
- Ein Küchentuch zwischen Topf und Deckel legen, damit ein Teil des Wassers verdampfen kann. Regelmäßig den Topf schütteln, damit die Kartoffeln gleichmäßiger garen. Nach 20 Minuten den Deckel und das Tuch entfernen und weiter kochen lassen, bis das Wasser komplett verdampft ist. Die Kartoffeln sollten nun eine richtig weiße Salzkruste aufweisen.

Beilage

Patatas Arrugadas

Entdecken Sie das Rezept für knusprige Patatas Arrugadas! Perfekt für Ihre nächste Tapas-Party. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Kartoffeln waschen und in einen Topf geben.
2. Topf lediglich mit Wasser befüllen, bis die Kartoffeln zur Hälfte bedeckt sind. Reichlich Salz über die Kartoffeln geben und zum Kochen bringen.