

Salzkartoffeln

(4 Personen)

Zutaten

**1-1,5 kg Kartoffeln
(festkochend)**

Wasser

Salz

Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln 1,5-2cm (kleine Kartoffeln halbieren oder ganz lassen)

In einen Topf auf den Herd stellen, mit warmem **Wasser** begießen, bis die Kartoffeln zur Hälfte bzw. zu zweidritteln bedeckt sind.

Wasser unbedingt **salzen!**

(Faustregel 500ml Wasser und 1 Prise Salz pro Kg Kartoffeln)

Aufkochen und dann 20 Minuten zugedeckt garen.