

# Petersilienkartoffeln



## Zutaten für 10 Personen:

2,5 kg festkochende Kartoffeln  
30 g Butter  
1 Bund Petersilie  
etwas Salz

## Zubereitung:

Die Petersilie entstielen, waschen, gut austrocknen und hacken.  
Die Kartoffeln je nach Wunsch halbieren, vierteln, würfeln oder ganz lassen.  
Die geschälten Kartoffeln in eine mit kaltem Wasser gefüllte Schüssel geben.  
Zum Kochen, in einen mit gesalzenem, kaltem Wasser gefüllten Topf geben.  
Die zugereichten Kartoffeln sollten mit Wasser bedeckt sein.  
Je nach Größe der Kartoffeln, diese nach dem Aufkochen ca. 20 - 25 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.  
Gegen Ende der Garzeit testen, ob diese gar sind in dem man mit einem Küchenmesser die Kartoffeln ansticht und diese sollten ohne Widerstand zu durchstechen sein.  
Nach dem Garprozess, die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen.  
Zum Schluss, die abgedämpften Kartoffel in einer mit Butter erhitzten Pfanne schwenken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.  
Sofort servieren.