

# Pellkartoffeln

## Zutaten



6 mittelgroße Kartoffeln

## Zubereitung



Kartoffeln waschen



Topf mit Wasser füllen



Kartoffeln in den Topf geben  
und auf den Herd stellen

# Pellkartoffeln



Herdplatte auf höchste Stufe schalten – wenn das Wasser kocht, Herdplatte auf mittlere Stufe zurückstellen



Topf mit Deckel schließen und ca. 30 Minuten kochen lassen



mit einem Messer in die Kartoffel einstechen, sind die Kartoffeln gar, geht das Messer ganz leicht durch die Kartoffel



Wasser und Kartoffeln in ein Salatsieb abschütten

# Pellkartoffeln



Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken



Kartoffeln pellen – fertig!

**Guten Appetit!**