

## **Zitronen-Petersilienkartoffeln**

by Andreas - Sonntag, April 07, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/zitronen-petersilienkartoffeln/>



Eine mediterrane Kartoffelbeilage. Wichtig ist es hier, kleine Kartoffeln mit möglichst dünner Schale zu nehmen. Nachdem man sie abgebürstet und abgewaschen hat, kann man die Schale gut mitessen.

**600 gr. kleine Kartoffeln**

**½ Bund Petersilie**

**3 EL Olivenöl**

**2 EL Zitronensaft**

**1 TL Zitronenabrieb**

**¼ TL Kümmel**

**Kräutersalz**

Die Kartoffeln gut unter kaltem fließendem Wasser abbürsten. Die Kartoffeln mit dem Kümmel in Wasser gar kochen. Unterdessen die Petersilie grob hacken und mit dem Olivenöl, dem Zitronensaft, dem Zitronenabrieb und dem Kräutersalz gut verrühren. Abschließend mit den Kartoffeln vermengen.

### **Weitere Empfehlungen:**

#### **Gebratene Champignons in Sherrysauce**

Ist im Handumdrehen gemacht. Durch den Sherry bekommen die Champignons Geschmack.

250 gr....

#### **Rosenkohl in Currysahne mit Ananas**

Eine recht ungewöhnliche Kombination. Ich war auch eher skeptisch, ob Indien und der gute alte ...

#### **Kartoffelcurry auf thailändische Art**

Ein Hauptbestandteil der thailändischen Küche ist Kokosmilch. Meist denkt man dann zuerst an h...

---

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station