

Petersil-Bratkartoffeln



Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Butter	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel speckig / festkochend	6 Stk.

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, schälen und halbieren.

Petersilie waschen und fein hacken.

Butter in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln in der Butter anbraten, salzen, Petersilie darüber streuen und noch eine Minute mitbraten;

Fertig ist die lecker Beilage!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-434-Petersil-Bratkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at