

Pellkartoffeln Rezepte

Zerdrückte Pellkartoffeln

Gattung: Beilagen, Gemüse, Kartoffeln, Vegetarisch, Gesund

750 g	Kleine Kartoffeln	3	Zweige Majoran (evtl. mehr)
	Meersalz	3	geh. EL Weiche Butter
1	Teel. Kümmel		Schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln gründlich waschen. In Salzwasser zugedeckt 20 Minuten kochen.

Den Kümmel im Mörser mahlen und mit dem klein geschnittenen Majoran und der weichen Butter vermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln abgießen, auf dem Herd ausdämpfen lassen und grob zerstampfen,

Mit der Butter vermengen und mit Meersalz bestreuen.

Zum Schweinefilet servieren.