GSCHWELLTI

ZUTATEN (für 4 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln (grüner Beutel, möglichst gleiche Grösse)

wenig Salz

Probiert die Gschwellti mit Butter, Käse, Quark, Kräutern, Kümmel und weiteren Zutaten. Mmmmh...

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in einen Topf geben. Wenig Wasser in den Topf einfüllen und Salz beigeben, die Kartoffeln müssen nicht mit Wasser bedeckt sein.

Die Kartoffeln zugedeckt weichkochen (je nach Grösse ca. 15–20 Minuten). Du kannst mit einer Gabel in die Kartoffel stechen, um zu spüren, ob die Kartoffeln weich sind. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln in einem Löchersieb abtropfen lassen. Achtung: das Wasser und die Kartoffeln sind feurig-heiss!

Die heissen Kartoffeln anschliessend in ein gepolstertes Körbchen oder in eine Schüssel geben.



KARTOFFEL. CH