

Grenaille Kartoffeln | Barbecue Salz | Olivenöl | Kräuter

Dauer: 30 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Zutaten für 4 Personen

Equipment:

1 Topf

Gewürze & Zutaten:

500 g Grenaille Kartoffeln (kleine, festkochende Kartoffeln mit Schale)
60 ml bestes Olivenöl (oder mehr)
etwas Barbecue Salz
ein Bund frische Garten-Kräuter, wie z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Majoran, Kerbel

Zubereitung

Zubereitung Grenaille Kartoffeln

- 1 Die Kartoffeln waschen, mit kaltem Wasser aufsetzen und ohne Salz in der Schale weich kochen.
- 2 Abgießen und etwas ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln in einen ausreichend großen Topf geben, dass sie nicht übereinander liegen und das Olivenöl übergießen.
- 3 Nun die Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken, mit dem Olivenöl vermischen und zu einem groben Püree verrühren.
- 4 Die frisch gehackten Kräuter und das Barbecue Salz nach Belieben zugeben.
- 5 TIPP: Passt hervorragend als Beilage zu purem Fisch, aber auch zu Fleisch und Gemüse oder zu Käse mit Tomaten.