

## Pellkartoffeln richtig kochen

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln

### optional

- Kümmel



### Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

### Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

### Gesamtzeit aktiv:

ca. 30 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Kartoffeln. Starke Dreck kannst du mit einer Kartoffelbürste abbürsten.
2. Gib die Kartoffeln in einen Topf. Sie sollten locker Platz haben.
3. Gib soviel Wasser dazu, dass die Kartoffeln gut bedeckt sind.
4. Bring die Pellkartoffeln zum Kochen. Lass sie 20-30 Minuten köcheln. Sie sind gar, wenn sie beim Einstechen locker vom Messer rutschen.
5. Gieße die Kartoffeln ab und lasse sie kurz ausdampfen.
6. Picke sie mit einer Gabel ein und pelle sie mit einem spitzen Messer.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

