

Salzwasserkartoffeln

Rohe Kartoffeln achteln und in Salzwasser garen. Abgießen. Fertig!

Als Beilage zu Fleischgerichten mit Soße.

Als Bestandteil zu „Geheirade“.

Zum Herstellen von Püree.

Guten Appetit!

www.saarwalter.de

Layout und © WE