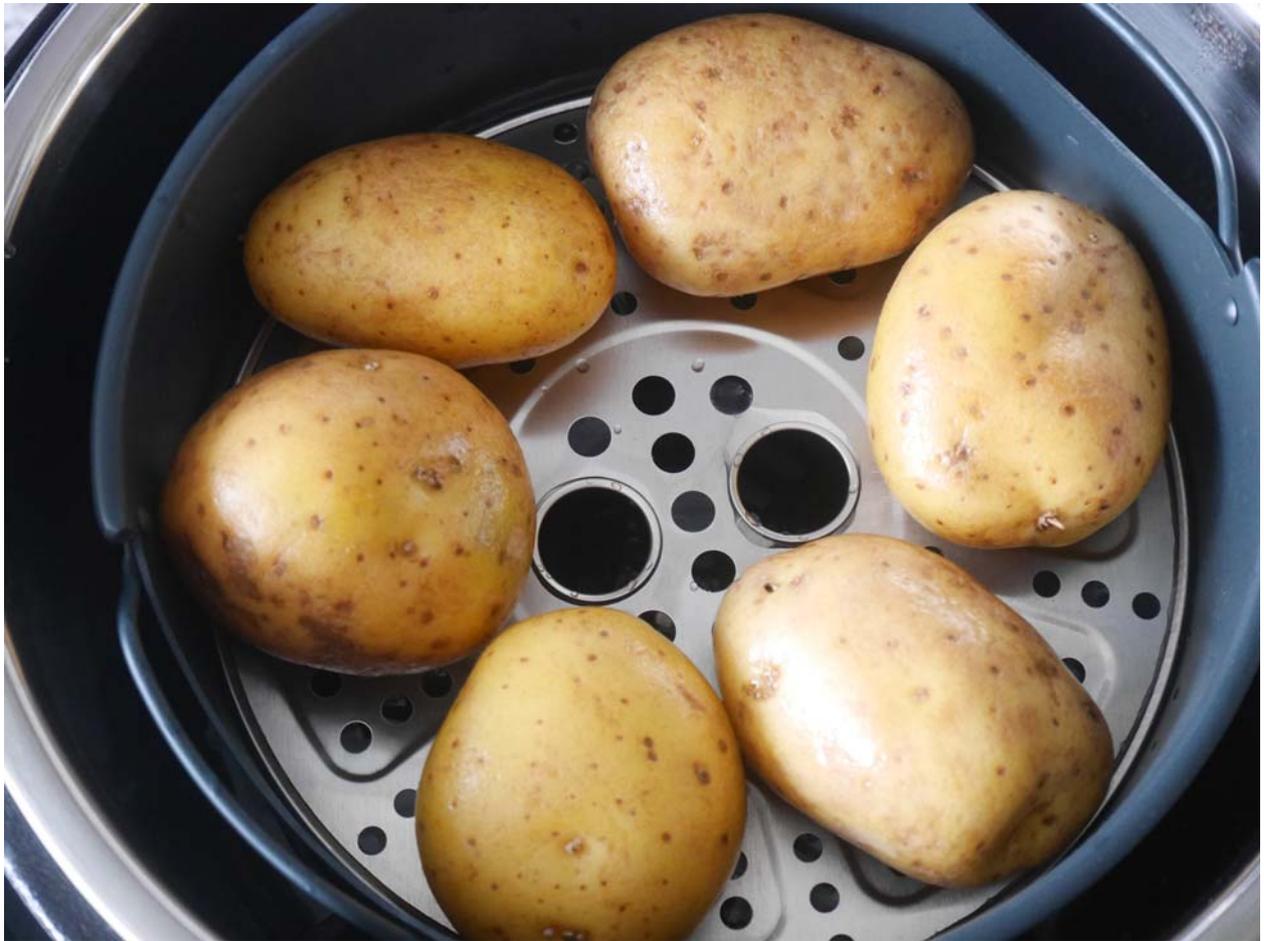


Pellkartoffeln (Steam)



Zutaten für 3 Personen:

6 mittelgroße Kartoffeln

250 ml Wasser

1. Kartoffeln waschen, falls nötig bürsten. Locker im Dämpfeinsatz verteilen.
2. 200 ml warmes Wasser zugießen.
3. Deckel und Ventil vorschriftsmäßig schließen. Auf *Steam Hi* schalten, mit einer Zeit von 15 Minuten.
4. Nach Zeitablauf Dampf vorsichtig manuell ablassen (Quick Release).
5. Deckel vorsichtig öffnen. Kartoffeln mit Zange oder Kunststofflöffel entnehmen.

Hinweise:

Größere Kartoffeln entweder halbieren oder - wenn alle Kartoffeln größer sind - die Zeit einige Minuten höher einstellen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 25-30 min, Beilagen, Kartoffeln, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2023