

Zarter Karfiol mit Butterbröseln & Petersilerdäpfeln

25–30 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt wird gesalzenes Wasser zum Kochen gebracht. Die Kartoffeln etwa 20 Minuten kochen lassen.
2. Während der Kochzeit den Karfiol putzen und die Röschen abschneiden. Die Karfiolröschen nun in einem Topf mit Salzwasser für etwa 10 Minuten kochen, abseihen und in eine Auflaufform geben.
3. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und die Brösel einrühren. Alle mit Butter bedecken und goldbraun rösten.
4. Die fertigen Kartoffeln schälen und nun in einer Pfanne kurz in geschmolzener und gesalzener Butter schwenken und anschließend in etwas frischer gehackter Petersilie wälzen.
5. Die Karfiolröschen mit den Butterbröseln bestreuen und den Kartoffeln servieren.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Stk.	Karfiol
50 g	Butter
10 EL	Brösel
4 Stk.	Kartoffeln
1	Bund Petersilie
	Butter für die Kartoffeln
1 Prise	Meersalz jodiert grob