



# 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

