

## Salzkartoffeln mit Blüten

Beilage für 4 Personen

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

**1 kg fest kochende  
Kartoffeln,**  
in Schnitzen

**Salzwasser,** siedend

**40g Butter,** in Stücken

**3 TL essbare getrocknete  
Blüten**

Kartoffeln offen im Salzwasser ca. 15 Min. weich kochen. Kartoffeln abtropfen, zurück in die Pfanne geben. Butter und Blüten begeben, sorgfältig mischen.

**Portion:** 243 kcal, F 9g, Kh 31g, E 4g

