

Pellkartoffeln aus dem Eierkocher

Zutaten (für eine Portion)

einen herkömmlichen Eierkocher
Kartoffeln mittlerer Größe

Zubereitung

Die Kartoffeln in die Eierhalterung setzen, die maximale Menge Wasser hineinfüllen und den Eierkocher einschalten. Wenn der Eierkocher piept, sind die Kartoffeln gar. Sollten Sie Ihnen noch zu bissfest sein, können Sie einfach noch mal Wasser nachfüllen.