



Süße Kartoffeln

4 Portionen

1000 g möglichst kleine Kartoffeln

Salz

75 g Butter

3-4 EL Puderzucker

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen, abgießen und etwas abkühlen lassen

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Kartoffeln zugeben und schwenken, bis sie gleichmäßig mit Butter überzogen sind. Dann mit dem Puderzucker bestreuen, und weiter schwenken, bis der Karamell klumpenfrei und klar ist.

Als Beilage zu norddeutschem Grünkohl.