

# Olivenöl-Kartoffeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/02/09/olivenöl-kartoffeln/](https://happy-mahlzeit.com/2020/02/09/olivenöl-kartoffeln/)

## Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 4 - 5 EL erstklassiges Olivenöl
- eventuell 1 kleine Handvoll entsteinte Oliven
- und/oder 3 - 4 eingeweichte getrocknete Tomaten
- etwas Petersilie

## Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser kochen, abgießen, frisches Olivenöl dazu, pfeffern und mit einem Stampfer teilweise zermusen. Es sollen noch Stückchen spürbar sein.

Eventuell entkernte, grob gehackte Oliven unterrühren. Nach Belieben auch getrocknete Tomaten, die zuvor eingeweicht, dann klein gewürfelt werden. Fein geschnittene Petersilienblätter darüber verteilen. Oliven-Kartoffeln passen zu Fleisch, z.B. Koteletts.

Rezept: Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz

Episode: Leckerer zu Karneval