

# :: Rezept ::

## Pellkartoffeln mit Kräutervinaigrette

Zu den vielfältigen Speisen, die durch Zauberhand vor dem verblüfften Harry bei seinem ersten Festessen in Hogwarts auftauchen, gehören auch Pellkartoffeln.

Nachzulesen in Kapitel sieben des ersten Bandes: „Harry Potter und der Stein der Weisen“.



**Man braucht für 6 Portionen:** 1 kg kleine, junge Kartoffeln, 60 ml Olivenöl, 2 EL Estragonessig (alternativ z. B. Balsamico), Salz nach Geschmack, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack, 2 EL frischen gehackten Dill

**So geht's:** Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und in einem Topf, mit Wasser bedeckt, aufkochen und danach bei reduzierter Hitze etwa 25 Minuten köcheln. Die Kartoffeln sind fertig, wenn sich eine Gabel ganz leicht hineinstecken lässt.

Kartoffeln abtropfen lassen und in eine große Schüssel geben.

Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Dill hinzufügen und mit den Kartoffeln mischen. Warm servieren.

Quelle: „Das inoffizielle Harry-Potter-Kochbuch“

Dinah Bucholz: Das inoffizielle Harry-Potter-Kochbuch  
riva Verlag 2016, 256 S., ISBN: 978-3-7423-0029-4, 19,99 €

