

Brúnaðar kartöflur (*aus Island*)

1½Kg Kartoffeln (*klein*) 20 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen und abkühlen lassen. Anschließend pellen.
135g Zucker in einer Pfanne schmelzen. Wenn er braun wird
90g Margarine dazugeben und gut verrühren. Die Kartoffeln im Karamell wenden, damit sie gleichmäßig umhüllt und hellbraun sind.
Kalt servieren.

Ergibt: Für 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

Bratzeit: 10-15 Minuten