

# Kartoffel-Sellerie-Würfel

## Für zwei Personen

2 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Kartoffeln und Sellerie schälen. 1x1 cm große Würfel aus den Kartoffeln und Sellerie zuschneiden. Die Würfel in der Fritteuse ausbacken bis sie braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen. Kartoffel-Sellerie-Würfel dazugeben und mit Petersilie würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marcus Edelmann am 01. März 2021