

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Sülze Und Remouladensoße

Anzahl: 1 Person

Gattung: Gemüse, Kartoffel, Wurst, Fleisch

4	Kartoffeln	Salz, Pfeffer
0,33	Becher Magermilchjoghurt	50 g Rauke oder anderer
5	Teel. Salatcreme	- Blattsalat
2	Gewürzgurken	Zitronensaft
1	Tomate	3 Scheib. Rindfleisch- oder
1/2	Apfel	- Geflügelsülze
	Etwas Schnittlauch	

1. Kartoffeln weich kochen und pellen.

2. Inzwischen für die Soße Joghurt und Salatcreme verrühren. Gurken, Tomate und Apfel fein würfeln, Schnittlauch hacken. Alles miteinander mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Salatblätter abspülen, trockentupfen und auf einen Teller legen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit wenig Salz würzen. Darauf die Soße und die Sülze geben. Pellkartoffeln dazu anrichten.