

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Gemüseragout

Anzahl: 4 Personen

Stichworte: Gemüsegericht, Kartoffelgericht, Vegetarisch, Sahne

1	kg neue Kartoffeln	250 g	Schlagsahne
350 g	Kohlrabi		Salz
350 g	Möhren		Pfeffer
1	Zwiebel		Muskatnuß
100 g	Zuckerschoten	1/2	Bund Kerbel
20 g	Fett		

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen. Kohlrabi und Möhren schälen, waschen und kleinschneiden.

Zwiebel abziehen, würfeln. Zuckerschoten putzen, waschen.

Zwiebel in heißem Fett andünsten. Gemüse zugeben.

Schlagsahne angießen, aufkochen und 12 Minuten garen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gehackte Kerbelblättchen zugeben.

Pellkartoffeln dazu essen.

Pro Portion ca. 490 Kalorien / 2058 Joule