

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Kaviarcreme

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Fisch

1	kg	Neue Kartoffeln	1	Bd. Dill
200	g	Creme fraiche		-gehackt
		Salz	50	g Forellenkaviar
		Zitronenpfeffer	50	g Deutscher Kaviar
1		Spur Zucker		

Kartoffeln waschen, mit Schale 20 Minuten kochen.

Creme fraiche mit Salz, Zitronenpfeffer, Zucker und gehacktem Dill verrühren, Forellenkaviar und deutschen Kaviar unterheben.

Zu den Pellkartoffeln reichen.

Pro Portion ca. 330 kcal/1386 kJ *