

Pellkartoffeln Rezepte

Pellkartoffeln Mit Kräutersauce

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Kartoffelgerichte, Gemüsegerichte, Vegetarisch

4	große Kartoffeln (a 200g)	300 g	Magermilch-Joghurt
4	Eier	4	Essl. Salatmayonnaise
1	mittl. Zwiebel		Salz
1	große Gewürzgurke(a.d. Glas)		Pfeffer
1/2 Bund	Schnittlauch		einige Salatblätter
1/2 Bund	Petersilie		Petersilie + Tomate
1/2 Bund	Dill		-zum Garnieren

Kartoffeln in kochendem Wasser zugedeckt 25-30 Min. kochen lassen.

Eier in ca. 10 Min. hart kochen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zwiebeln fein würfeln, Gurke in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch in Röllchen schneiden, restliche Kräuter fein hacken. Joghurt und Mayonnaise glattrühren.

Eier grob würfeln und mit den Kräutern unter die Joghurt-Mayonnaise haben.

Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Kartoffeln mit der Eiersauce anrichten.

Mit Salat, Petersilie und Tomatenscheiben garnieren.

Nährwerte pro Person: Kilokalorien: 320