

# Pellkartoffeln Rezepte

## Pellkartoffeln Mit Walnuss Sauce

Anzahl: 4 - 5 Portionen

Gattung: Gemüse, Kartoffeln, Walnüsse, Spanien

---

20 kleine Pellkartoffeln	Salz
	<b>SAUCE</b>
2 Essl. Butter	2 Tasse/n Gemüsebouillon, selbst
1 kleine Chilischote, entkernt, - gehackt	- hergestellt oder aus de
1 Zucchini, 200 g, fein - gewürfelt	- Glas
1 cup Walnüsse, grob gemahlen	Salz nach Geschmack
	4 Essl. Manchego, ersatzweise
	- Parmesan, gerieben

---

Die Pellkartoffeln mit etwas Salz kochen; parallel dazu die Sauce zubereiten:

Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen, Chili und Zucchini darin anbraten.

Walnussschrot zugeben, mit Bouillon aufgießen, gut umrühren und aufkochen lassen.

Mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln pellen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit der Sauce übergießen und mit Käse überstreuen.

Heiß servieren.