



## Rahmerdäpfel

mit Schnittlauch

### Anleitung

Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden, Zwiebel fein geschnitten in Butter anlaufen lassen, Rahm mit Mehl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren, den gerösteten Zwiebel dazu geben, gut verrühren, die geschnittenen Erdäpfel in die Sauce geben, aufkochen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



Ein Rezept der:  
AMA Marketing

## Benötigte Zutaten

### Rahmerdäpfel

1 kg Erdäpfel speckig

4 dag **Premium Teebutter**

1 Stück Zwiebel

250 ml **Premium Sauerrahm**

1 EL Zitronensaft

1 EL Senf

1 Prise Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 EL Mehl