Rahmerdäpfel

mit Schnittlauch

Anleitung

1. Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein geschnitten in Butter anlaufen lassen.
3. Rahm mit Mehl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Den gerösteten Zwiebel dazu geben und gut verrühren.
5. Die geschnittenen Erdäpfel in die Sauce geben.
6. Dann aufkochen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.

Ein Rezept der:
AMA Marketing

Benötigte Zutaten

Rahmerdäpfel

1 kg	Erdapfel 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