



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	Butter
1 Stück	Zwiebel
250 ml	Sauerrahm
1 EL	Zitronensaft
1 EL	Senf
1 Prise	Salz, Pfeffer
1 Bund	Schnittlauch
1 EL	Mehl