



Benötigte Zutaten

Kartoffelbusserl

500 g Kartoffeln

2 Dotter

20 g Premium Teebutter

Salz

etwas Petersilie

Kräutersauce

1/2 Becher Premium Naturjogurt

1/2 Becher Premium Sauerrahm

Salz, Pfeffer

1 Tasse Kresse frisch

Kartoffelbusserl mit Kräutersauce

Eine schnelle, köstliche Kleinigkeit

Anleitung

Kartoffelbusserl:

Kartoffeln weich kochen, schälen und in noch heißem Zustand mit einer Gabel zerdrücken. Die Dotter zersprudeln und mit der handwarmen Butter und etwas Salz unter die Kartoffeln mischen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls beimengen. Anschließend die Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Teigmengen setzen.

Im Backrohr bei 180 Grad so lange backen, bis die Busserl goldbraun sind.

Kräutersauce:

Joghurt, Sauerrahm, Gewürze und Öl gut miteinander mischen. Die Kresse hinzufügen und rund fünf Minuten durchziehen lassen.

Tipp: Die Sauce kann statt mit frischen Kräutern, aber auch mit Knoblauch angerührt werden.

Quelle: Kulinarische Geheimnisse/Metroverlag

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten