



Kochdauer:

Schnell gekocht (bis 30 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 3 Stk. Erdäpfel
- 250 g Sauerrahm
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Bund Schnittlauch
- 2 Stk. Knoblauchzehen

Quellen:



Maria Müllegger: *Privatrezept*

Erdäpfel mit Schnittlauchsoße



Foto: Carolin Mayer - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- o Sauerrahm mit Salz und Pfeffer würzen.
- o Schnittlauch fein schneiden, dazu geben und alles mit Knoblauchzehen abschmecken.
- o Erdäpfel kochen, schälen und Soße dazu reichen.
- o Als Beilage Salat oder Rohkost.

