

# Rezept Kartoffeln in Sahnesauce mit Schalotte

## Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde)  
1 EL Butter  
1 – 2 Schalotten  
0,1 l Vollmilch  
0,4 l Schlagrahm  
frischgeriebene Muskatnuss  
frisch gemahlenes Meersalz  
frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

## Zubereitung:

Die Schalotten schälen, feinwiegen und in Butter in einem Topf weichdünsten.

Milch und Sahne zugeben und alles einmal aufwallen lassen.

Die Kartoffelscheiben zugeben, würzen und alles vorsichtig umrühren.

Kurz durchziehen lassen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)