

Rezept Rahmkartoffeln

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffeln (Typ Sieglinde)

0,3 l Vollmilch

0,3 l Schlagrahm oder Crème Fraîche

frischgeriebene Muskatnuss

frisch gemahlene Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Die Pellkartoffeln fast gar kochen.

Die Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden.

In einem Topf Milch und Sahne geben, alles einmal gewürzt aufwallen lassen.

Die Kartoffelscheiben zugeben und alles vorsichtig umrühren.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten