



R e z e p t

„Alles in Butter“ vom 17.04.2021

„Bärlauch-Kartoffeln“

von Helmut Gote



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 600 g Kartoffeln
- 150g Bärlauch
- 20 g Butter
- 200 g Crème fraîche
- Abgeriebene Schale von einer Bio-Zitrone
- Salz, schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- ➔ Kartoffeln mit Schale in gesalzenem Wasser kochen, abgießen und etwas abkühlen lassen.
- ➔ Bärlauch waschen und abtropfen lassen, dann in der Butter andünsten, leicht salzen und bei mittlerer Hitze rühren, bis er zusammenfällt. Crème fraîche dazugeben, alles zusammen heiß werden lassen, bis es leicht köchelt.
- ➔ Jetzt die Zitronenschale und etwas Pfeffer dazu, Deckel auflegen und auf dem ausgeschalteten Herd 10 Minuten ziehen lassen.
- ➔ Die Kartoffeln pellen und mit dem Handballen so andrücken, dass sie etwas aufplatzen. Zum Bärlauch legen und alles zusammen wieder heiß werden lassen, sofort servieren.