

UNSERE
REZEPTE

REGINA

Zitronen-Dill Kartoffeln



REGINA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisesorte
- ✓ sehr guter Geschmack
- ✓ gelbe bis tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ keine Verfärbung nach dem Kochen

www.europlant.biz



EUROPLANT

REGINA

Zitronen-Dill Kartoffeln

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg kleine neue
Kartoffeln (**REGINA**)

1 unbehandelte
Zitrone

1 TL getrockneter
Dill

1 EL Olivenöl oder
Butter

Salz, Pfeffer

Für die grüne Soße

2 Knoblauchzehen

6 Frühlingszwiebeln

2 TL Oregano

1/2 frische Chili

1 Bund Koriander

2-3 EL Balsamico

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und mit der ganzen Zitrone in einen Topf geben. Mit Wasser bedecken, salzen, aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Die Kartoffeln abgießen. Die mitgekochte Zitrone über den Kartoffeln auspressen. Olivenöl oder geschmolzene Butter, Salz und Pfeffer sowie den Dill zugeben und gründlich durchmischen.

Für die grüne Soße geschälten Knoblauch, geputzte Frühlingszwiebeln, Oregano, Chilischote, Koriandergrün und Balsamico in einen Mixer geben. Alles mit einem Schuss Wasser zu einer sämigen, glatten Soße pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zitronen-Dill-Kartoffeln mit grüner Soße sind die ideale Grillbeilage.

