

UNSERE
REZEPTE

MARABEL

Sahne-Kartoffeln



MARABEL

- ✓ frühe, vorwiegend festkochende Speisesorte
- ✓ gute Speisequalität
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ schöne, ansprechende Knollenform

www.europlant.biz



EUROPLANT

MARABEL

Sahne-Kartoffeln

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg vorwiegend
festkochende
Kartoffeln
(**MARABEL**)
60 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Becher Sahne
2 EL Petersilie
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Etwas abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Die Kartoffeln hinzugeben und von allen Seiten leicht anbraten. Sahne angießen und einige Minuten köcheln lassen. Sahne-Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

