

UNSERE
REZEPTE

EMILIANA
Pellkartoffeln
mit grüner Sauce



EMILIANA

- ✓ mittelfrühe, festkochende Speisesorte
- ✓ hervorragender Geschmack
- ✓ tiefgelbe Fleischfarbe
- ✓ keimruhige Lagersorte

www.europlant.biz



EUROPLANT

EMILIANA

Pellkartoffeln mit grüner Sauce

ZUTATEN

(für 4 Personen)

1 kg festkochende
Kartoffeln

(EMILIANA)

400 g grüne Kräuter
(Petersilie, Schnitt-
lauch, Sauerampfer,
Borretsch, Kresse,
Kerbel, Pimpinelle)

200 g saure Sahne

200 g Schmand

2 EL Majonaisse

1 TL Senf

1 EL Zitronensaft

4-6 Eier

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser für ca.
20 Minuten gar kochen.

Eier in ca. 10 Minuten hart kochen.

Kräuter waschen, gut trockenschütteln und fein
hacken.

Saure Sahne, Schmand, Majonaisse, Senf sowie
Zitronensaft verrühren. Kräuter hinzufügen und
die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pellkartoffeln schälen und mit der grünen Sauce
sowie den Eiern servieren.

