

# Kartoffeln mit Knoblauch-Soße

## **Für 2 Personen:**

|                              |                         |                  |
|------------------------------|-------------------------|------------------|
| 1 TL Bratkartoffel-Gewürzmix | 400 g kleine Kartoffeln | 6 Knoblauchzehen |
| 1 Zwiebel                    | 3 EL Olivenöl           | 200 ml Schmand   |
| 100 ml Wasser                |                         |                  |

Die Kartoffeln waschen und in ausreichend Salzwasser für 20 Minuten weichkochen. Daraufhin abschütten und mit kaltem Wasser abschrecken.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch für 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Die Kartoffeln hinzugeben und weitere 4 Minuten braten.

Abschließend mit dem Bratkartoffel-Gewürzmix würzen, Schmand und Wasser dazugeben und bei mittlerer Hitze für 15 Minuten einköcheln lassen.

NN am 25. Oktober 2024