

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