

Kartoffeln aus der Pfanne mit Schmand-Dijon-Senf-Dip

Für zwei Personen

Für die Kartoffeln:

10-12 kleine Kartoffeln

Olivenöl

1 Zweig Rosmarin

Salz

1 Zweig Thymian

Pfeffer

Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:

2 EL Schmand

Salz

1 EL grober Dijon-Senf

Pfeffer

1 TL Honig

Für die Semmelbrösel:

3 EL Semmelbrösel

1 Zweig Thymian

Butter

1 Zweig Rosmarin

Für die Brunnenkresse:

Brunnenkresse

1 TL Honig

$\frac{1}{2}$ Zitrone

1-2 EL Weißweinessig

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser garen. Abgießen und etwas abkühlen lassen. Dann halbieren und in einer Pfanne in Olivenöl goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zu den Kartoffeln geben und gut schwenken.

Für den Schmand-Dijonsenf-Dip:

Schmand, Senf und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Semmelbrösel:

Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zur Butter in die Pfanne geben. Dann Brösel hinzufügen, alles gut schwenken und goldbraun werden lassen.

Für die Brunnenkresse:

Zitrone halbieren und Saft auspressen. Zitronensaft mit Weißweinessig und Honig verrühren und die Brunnenkresse darin marinieren.

Für die Garnitur:

Gericht mit essbaren Blüten garnieren.

Robin Pietsch am 07. Juli 2022