



Senfkartoffeln

Zutaten

8	Kartoffeln
3 dl	Bouillon
1 dl	Rahm
3 EL	Senf
½	Bund Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln schälen. In Stängel schneiden und in der Bouillon ca. 10 min. kochen. Rahm und Senf dazugeben. Die Kartoffeln weitere 5 – 10 min. kochen. Gehackten Schnittlauch darüber streuen.

Tipp: Dazu passt am besten heisser Ofenfleischkäse.

E Guete!