

Gedünsteter Zuckerhut mit Senfrahmkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

1kg Kartoffeln – 1 Zuckerhut – 3 Knoblauchzehen – 150g Crème fraîche – Salz – Pfeffer – 1 EL Senf – Petersilie – ½ Zitrone – Öl

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich waschen, schälen und je nach Größe vierteln oder achteln. In kochendem Salzwasser garen
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Zuckerhut putzen, längs halbieren und in Streifen schneiden
- Etwa Öl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten
- Zuckerhut zugeben und kurz andünsten
- Kartoffeln zugeben und untermischen
- Den Topf vom Herd nehmen, Crème fraîche und Senf unterrühren und das Gemüse mit Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone abschmecken
- Die Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken
- Den Eintopf mit gehackter Petersilie und grob gemahlenem Pfeffer bestreut servieren

Wir wünschen guten Appetit!

