



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

FrISChe Dill-Kartoffeln

Zutatenliste

1 kg Kartoffeln
0,25 L Gemüsebrühe
0,25 L Sahne
2 Bund Dill
1 EL Kartoffelmehl
1 TL Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Brühe mit Sahne oder auch Milch aufkochen, Kartoffelscheiben zugeben und 12 - 15 Min ziehen lassen. Zwischendurch vorsichtig umrühren.

Das Kartoffelmehl anrühren und das Gericht damit binden. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Dill hacken und vor dem Servieren dazugeben.

Dazu passt Fisch.

Guten Appetit!