



Gurken-Pfanne

Zutatenliste

1 Schlangengurke
400 g Kartoffeln (fest kochend)
1-2 Zwiebeln
3 EL Rapsöl
3 TL Senf
200 g saure Sahne
2 TL Mehl
225 ml Gemüsebrühe
Kräutersalz
Pfeffer
Rohrohrzucker
1 EL Dill, TK
1/2 Beet Kresse

Zubereitung

Gurke schälen, halbieren, das weiche Innere mit einem Löffel entfernen. Gurke ca. 2 cm groß würfeln. Kartoffeln schälen und grob würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln, in Öl andünsten. Kartoffeln, Gurken und Senf kurz mit braten. Saure Sahne und Mehl verrühren, mit Gemüsebrühe zu den Kartoffeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Dill und 1 Prise Zucker würzen. Aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 13-15 Min. garen. Mit Kresse bestreut servieren. (Lecker zu Fischfilet oder wachweichen Eiern.)

Originalrezept aus der Greenbag-Küche

Guten Appetit!