

Knoblauchkartoffeln

Zutaten | 10 Portionen

1,5 kg	kleine Kartoffeln
500 g	Salatmayonnaise
500 ml	Sahne
1 Pck.	TK 8-Kräuter-Mischung oder gehackte frische Kräuter
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, anschließend pellen.
- Mayonnaise und Sahne zu einer glatten Soße rühren.
- Eine Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, fein hacken und mit der Kräutermischung unter die Soße heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Soße über die Kartoffeln geben und über Nacht ziehen lassen, ggf. nachwürzen.

Tipp:

Schmeckt lecker zum Grifffbuffet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 271 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
515 kcal	41,9 g	28,8 g	4,77 g	693 mg