

Pellkartoffeln mit Stippes

Zutaten | 4 Portionen

20	Pellkartoffeln (ca. 1,5 kg)
250 g	Speck
10	Zwiebeln
300 g	Sahne
2 - 3 EL	Senf

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln gar kochen, anschließend pellen.
- In der Zwischenzeit Speck in einer Pfanne auslassen, Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und darin dünsten.
- Danach die Sahne dazugeben und kurz aufkochen lassen.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und den Senf unterrühren. Dadurch bindet sich die Masse.
- Die Soße zusammen mit den Kartoffeln servieren.

Tipp:

Lecker schmecken eingelegte Gurken dazu.

Etwas kalorienärmer wird das Gericht, indem man einen Teil der Sahne durch Kondensmilch oder Vollmilch ersetzt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 697,5 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
706 kcal	42,7 g	62,7 g	20,1 g	140 mg