

# Buttermilchkartoffeln

## Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln
1 EL	Mehl
2	Eigelb
1500 ml	Buttermilch
125 g	Speck
1	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 400 Min.

## Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend gar kochen und das Wasser abgießen.
- Mehl mit Eigelb verrühren.
- Buttermilch zum Kochen bringen und mit dem verrührten Mehl andicken.
- Speck in Würfel schneiden.
- Zwiebel schälen, waschen, würfeln und dem Speck zusammen anbraten. Anschließend zur Buttermilch geben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Buttermilchsauce über die über die Kartoffel gießen und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
69 kcal	1,9 g	9,1 g	3,2 g	65,5 mg