

Dampfkartoffeln mit Kräuterschmand

- Kartoffeln
(empfehlenswert: Kartoffel ‚Annabelle‘)
- 500 g Schmand
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- frische Kräuter:
Petersilie,
Schnittlauch,
Dill
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, bis die Schale komplett sauber ist.

Möglicherweise eine Bürste dazu benutzen.

Kartoffeln in einem Dämpfer im Dampf ca. 50 Minuten garen.

500 g Schmand mit 50 ml Sahne und 50 ml Milch glattrühren. Frische Kräuter nach Bedarf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!



Dampfkartoffeln mit Kräuterschmand

- Kartoffeln
(empfehlenswert: Kartoffel ‚Annabelle‘)
- 500 g Schmand
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- frische Kräuter:
Petersilie,
Schnittlauch,
Dill
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, bis die Schale komplett sauber ist.

Möglicherweise eine Bürste dazu benutzen.

Kartoffeln in einem Dämpfer im Dampf ca. 50 Minuten garen.

500 g Schmand mit 50 ml Sahne und 50 ml Milch glattrühren. Frische Kräuter nach Bedarf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!



Dampfkartoffeln mit Kräuterschmand

- Kartoffeln
(empfehlenswert: Kartoffel ‚Annabelle‘)
- 500 g Schmand
- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- frische Kräuter:
Petersilie,
Schnittlauch,
Dill
- Salz
- Pfeffer
- Zucker



Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, bis die Schale komplett sauber ist.

Möglicherweise eine Bürste dazu benutzen.

Kartoffeln in einem Dämpfer im Dampf ca. 50 Minuten garen.

500 g Schmand mit 50 ml Sahne und 50 ml Milch glattrühren. Frische Kräuter nach Bedarf hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Guten Appetit!

