



Rezepte aus der Behr Küche

Junge Kartoffel Annabelle mit Schinken-Sahne-Soße



Zutaten für 2 Personen

500g Junge Kartoffel Annabelle
50g Schinken
100g Sahne
Schnittlauch
Salz

Zubereitung:

Die Frühkartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit den Schinken würfeln und in einer heißen Pfanne anbraten. Wenn das Fett ausgelaufen ist, die Schinkenwürfel in ein Sieb geben und abtropfen lassen. In die Pfanne drei Esslöffel Wasser, 100g Sahne, die abgetropften Schinkenwürfel und etwas Salz geben. Das Ganze kurz aufkochen und so lange köcheln lassen, bis eine sämige Soße entsteht. Die fertig gekochten Kartoffeln schälen und die Soße am besten über die noch heißen Kartoffeln geben. Zum Schluss mit fein gewürfeltem Schnittlauch garnieren. Diese leckere Kartoffelbeilage passt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch.