

REZEPT

Kartoffeln mit Nüssen und Sahne-Meerrettich-Soße

ZUTATEN

500 g kleinere neue Kartoffeln
1 Handvoll Nüsse (z.B. Haselnuss/Walnuss/Kürbiskern/Mandeln/Pinien-Kerne)
1 TL Paprikapulver
3 Esslöffel Butter
2-3 Esslöffel Schamel Meerrettich Alpensahne
200 g Sahne
1/4 Liter Gemüsebrühe
3 Esslöffel kalte Butter
Salz und Pfeffer
frische Petersilie

ZUBEREITUNG

Kartoffeln 15 Minuten fast weich kochen und dann etwa 5 Minuten anbraten Brühe und Sahne 2-3 Minuten leicht einkochen lassen, dann Schamel Meerrettich Alpensahne mit der kalten Butter untermengen. Sauce würzen Nüsse zerkleinern und mit dem Paprikapulver zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Ca. 2 Minuten anbraten.

Sauce in tiefe Teller schütten, Kartoffeln dazu geben, mit Petersilie garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
