

Zwiebelrahm- Kartoffeln

Menge	Zutaten	Zubereitung
1 kg 2 1 ½ TL Ca. ½ l	mehlige Kartoffeln Zwiebeln Knoblauchzehe Salz, Pfeffer, Muskat, gem. Kümmel Rahm	1. Kartoffel schälen und in grobe Würfel schneiden. In eine Auflaufform geben. 2. Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Butterfett anbräunen. Zu den Kartoffelwürfeln geben. 3. Knoblauch fein reiben du über die Kartoffel geben. 4. Würzen und mit Rahm übergießen 5. Bei 180° C ca. 40 min. im Backofen garen. 6. Mit Blattsalat servieren. Abwandlungen: • Angebratene Speckwürfel mitgaren. • Mit Käse überbacken. • 2 Gelberüben mit garen und zum Schluss 4 Wiener untermischen. • Vor dem servieren frittierten Rucola unterheben.

Viel Spaß beim Zubereiten wünscht

Margarete Stöger

staatl. gepr. hauswirtschaftliche Betriebsleiterin