

# Limetten-Kartoffelstock

Allein schon beim Lesen des Rezeptes steigt einem der wunderbare Duft der Limetten in die Nase. Ein sommerliches Rezept und ein erfrischendes Geschmackserlebnis. Klassische Elemente in ganz neuer Verbindung.

## Zutaten

800g Kartoffeln  
30g Butter  
2dl Milch  
1½dl Rahm  
Salz, Pfeffer  
1TL Limettenzesten

## Zubereitung

Etwa 35 Minuten

**1** Die Kartoffeln schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel dazugeben und andünsten. Milch, Rahm und Salz zufügen.

**2** Kartoffeln zugedeckt etwa 20 Minuten weich garen. Durch ein Passesivite treiben. Mit Salz, Pfeffer und Limettenzesten würzen.

## Tipp

8 Salbeiblätter in wenig Olivenöl knusprig frittieren und auf dem Kartoffelstock verteilen. Ein vorzüglicher Begleiter zu Fisch und Kalb.

