

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 Passesieb 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.

