



## Benötigte Zutaten

### Rahmerdäpfel

1 kg Erdapfel speckig

4 dag **Premium Teebutter**

1 Stück Zwiebel

250 ml **Premium Sauerrahm**

1 EL Zitronensaft

1 EL Senf

1 Prise Salz, Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

1 EL Mehl

## Rahmerdäpfel

### mit Schnittlauch

#### Anleitung

1. Erdäpfel kochen, schälen und in Scheiben schneiden.
2. Zwiebel fein geschnitten in Butter anlaufen lassen.
3. Rahm mit Mehl, Senf, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Den gerösteten Zwiebel dazu geben und gut verrühren.
5. Die geschnittenen Erdäpfel in die Sauce geben.
6. Dann aufkochen, abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



Ein Rezept der:  
**AMA Marketing**