

Bratkartoffeln mit Petersilienschmand



Zutaten für 4 Personen

<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 1 kg kleine Kartoffeln• 1 Zwiebel• 50 g Speckwürfel• 1 Bund Petersilie• 2 EL Zitronensaft• 200 g Schmand• Pfeffer und Salz• 3 EL Öl	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln waschen und ungeschält in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abtropfen lassen und trocken tupfen.2. Zwiebel fein würfeln. Petersilie waschen, Blättchen zupfen und klein hacken. Petersilie mit Schmand und Zitronensaft pürieren. Salzen und pfeffern.3. Kartoffeln im Öl goldbraun braten. Zwiebeln und Speck hinzufügen, 3-4 Minuten mitbraten, salzen und pfeffern. Kartoffeln mit Sauce anrichten.

Aus: v. Cramm, Dagmar (Hrsg.), Das große GU Familienkochbuch ¹⁰2007.