Rezept

Nusskartoffeln mit sahniger Meerrettichsauce

Ein Rezept von Nusskartoffeln mit sahniger Meerrettichsauce, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** kleinere neue Kartoffeln
- **3 EL** Butter
- **1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **200 g** Sahne
- **3 EL** kalte Butter
- ein paar Stängel Petersilie
- **50 g** Haselnuss-, Walnuss- oder Kürbiskerne
- Salz
- 1/4 l Gemüsebrühe
- 4-5 EL frisch geriebener Meerrettich
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 zum Sattessen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln unter dem Wasserstrahl sauber abbürsten und in einen Topf legen. Knapp mit Wasser bedecken, aufkochen und zugedeckt in etwa 15 Minuten fast weich kochen. Abgießen, etwas ausdämpfen lassen.

2. Die Nüsse sehr fein hacken oder in der Mandelmühle reiben. Butter in einer weiten Pfanne erhitzen, die Kartoffeln einlegen und salzen. Hitze auf mittlere Stufe schalten und die Kartoffeln etwa 5 Minuten braten. Ab und zu die Pfanne rütteln, damit die Kartoffeln auf allen Seiten braun werden.

3. Gleichzeitig für die Sauce Brühe und Sahne bei mittlerer Hitze in 2-3 Minuten leicht einkochen lassen. Meerrettich untermischen, kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Schneebesen unterschlagen, Sauce mit Salz würzen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln, fein schneiden.

4. Nüsse mit Paprika unter die Kartoffeln mischen und noch einmal etwa 2 Minuten braten. Zum Servieren etwas Sauce in tiefe Teller schütten. Kartoffeln hineinlegen, mit der Petersilie bestreuen und auf den Tisch stellen. Übrige Sauce extra dazureichen.