Rezept

Schmorgurken mit Spaghettikartoffeln

Ein Rezept von Schmorgurken mit Spaghettikartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

1 kg	Kartoffeln
800 g	Schmorgurken
2 EL	Öl
100 ml	Weißwein
150 g	Sauerrahm (20 % Fett)
	Pfeffer
	Salz
1	Zwiebel
1 EL	Honig
1 Bund	Dill
	Salz
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen und in wenig Salzwasser zugedeckt ca. 20 Min. garen. Inzwischen die Gurken schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Gurken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.

2. Die Zwiebeln im Öl in einem Topf glasig dünsten. Die Gurken dazugeben und mitdünsten. Den Honig unterrühren und kurz karamellisieren lassen. Salzen und Wein angießen. Zugedeckt ca. 15 Min. schmoren. Den Dill waschen und klein hacken. Sauerrahm und Dill unter die Gurken mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Servierschüssel drücken, mit Butterflöckchen belegen und mit den Schmorgurken servieren.