

Rezept

Senf-Kartoffeln

Ein Rezept von Senf-Kartoffeln, am 27.04.2024

Zutaten

1/4 l	Instant-Gemüsebrühe	1 EL	mittelscharfer Senf
1 TL	Sambal Oelek	400 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
50 g	Sahne		3-4 Prisen Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

2. Instant-Gemüsebrühe erhitzen, Senf und Sambal Oelek mit einem Schneebesen gut hineinrühren. Kartoffeln schälen, waschen und quer in feine Scheiben schneiden.

3. Kartoffelscheiben, gewürzte Brühe, Sahne und Salz in eine ofenfeste Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) geben und gut vermischen.

4. Im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen.