Rezept

Béchamelkartoffeln

Ein Rezept von Béchamelkartoffeln, am 22.05.2025

Zutaten

1 kg	festkochende Kartoffeln
2 EL	Butter
500 ml	Milch
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
1	Zwiebel
2 EL	Mehl
100 g	Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 350 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln mit Schale in Wasser in ca. 20 Min. gar kochen. Inzwischen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken, pellen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

---

2. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel 1-2 Min. darin andünsten. Das Mehl darüberstäuben und goldgelb anschwitzen. Kalte Milch unter Rühren dazugießen und einmal aufkochen. Sahne und Kartoffelscheiben zugeben und ca. 3 Min. erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.