Rezept

Gemischte Kartoffeln mit Blattspinat und Lauch

Ein Rezept von Gemischte Kartoffeln mit Blattspinat und Lauch, am 14.06.2025

Zutaten

500 g	mehligkochende Kartoffeln
2 TL	Kümmel
	Salz
150 g	junger Blattspinat
30 g	Sauerrahmbutter
750 ml	Fleisch- oder Gemüsebrühe
	etwas frisch geriebene Muskatnuss
500 g	festkochende Kartoffeln
2	Lorbeerblätter
1 Stange	Lauch
1 Bund	glatte Petersilie
30 g	Mehl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und bürsten. Jede Sorte in einen eigenen Topf geben und mit Wasser bedecken. Mit je 1 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt und Salz würzen und in ca. 30 Min. weich kochen. Kartoffeln abgießen, noch warm schälen, in 5 mm dünne Scheiben schneiden und beiseitestellen.

2. Vom Lauch die äußeren Blätter abziehen und das obere Grün abschneiden. Halbieren, waschen und quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Lauchscheiben kurz hineingeben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Den Spinat gründlich waschen, verlesen und trocken schleudern. Petersilie waschen, trocken schütteln und abzupfen.

4. In einem flachen Topf die Butter schmelzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Die kalte Brühe portionsweise und unter Rühren dazugeben und langsam bei mittlerer Hitze aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze ca. 30 Min. köcheln und gelegentlich umrühren.

5. Die Kartoffelscheiben in die Mehlschwitze einlegen, den Lauch dazugeben und alles leicht erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Spinat vorsichtig untermischen, die saure Sahne unterrühren, mit Petersilie bestreuen und auf Tellern angerichtet servieren.