Rezept

Pellkartoffeln mit Grüner Sauce

Ein Rezept von Pellkartoffeln mit Grüner Sauce, am 08.10.2026

Zutaten

4	Eier
300 g	Frühlingskräuter (ca. 6 Bund; Mischung aus Petersilie, Kerbel, Estragon, Sauerampfer, Pimpinelle oder Zitronenmelisse, Borretsch)
	1-2 TL Dijonsenf
	Salz
	1,5 kg neue Kartoffeln
1 Bund	Schnittlauch
1	Kästchen Gartenkresse
1	Schalotte
400 g	Schmand
2 EL	Weißweinessig
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Für die Grüne Sauce die Eier in 10 Min. hart kochen, abgießen, kalt abschrecken und pellen. Abkühlen lassen. Alle Kräuter abbrausen und trocken schütteln oder schleudern. Die Blättchen abzupfen und fein hacken, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden. Die Schalotte schälen und ganz fein hacken.

2. Die Eier fein hacken. Schmand, Senf und Essig verrühren. Gehackte Eier, Kräuter und Schalottenwürfel unterheben. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. 30 Min. abgedeckt kühl stellen und durchziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln kräftig abbürsten und waschen. In 20 Min. gar kochen (oder im Schnellkochtopf in 10-12 Min.). Die Kartoffeln mit der Grünen Sauce servieren.