

Rezept

Schinken-Stippe-Kartoffeln

Ein Rezept von Schinken-Stippe-Kartoffeln, am 17.04.2024

Zutaten

800 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln	Salz
1 Bund Schnittlauch	4 Scheiben gekochter Schinken
200 g Schmand (24 %)	50 ml Milch
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
| **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 14 g F, 10 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Kartoffeln gut waschen. Mit wenig Wasser und 2 TL Salz in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20-25 Min. garen.

2. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Schinken klein würfeln. Schmand und Milch erhitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schinken dazugeben und warm werden lassen.

3. Kartoffeln kalt abschrecken und noch heiß pellen. Kleinere Kartoffeln halbieren, größere in nicht zu kleine Stücke schneiden. Mit der Schinken-Stippe übergossen und mit Schnittlauch bestreut servieren.