

Rezept

# Schinken-Stippe-Kartoffeln

Ein Rezept von Schinken-Stippe-Kartoffeln, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b>	vorwiegend fest kochende Kartoffeln		Salz
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch	<b>4 Scheiben</b>	gekochter Schinken
<b>200 g</b>	Schmand (24 %)	<b>50 ml</b>	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.