



Unsere Bordküche

## **Kartoffeln mit Eier-Kräutersauce**

*Eingesandt von Helga Krug aus Wenzendorf (D)*

### **Rezept für 4 Personen**

*Zutaten:*

12 Eier  
Frische Kräuter; Dill, Petersilie, Schnittlauch  
3 bis 4 Becher saure Sahne  
1 kg Kartoffeln

Eier abkochen und in kleine Stückchen schneiden. Kräuter waschen und feinschneiden; die saure Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden, im Salzwasser kochen. Kartoffeln mit der Eier-Kräutersauce übergießen und servieren.

Dazu passt ausgezeichnet ein gemischter Salat und ein kühler fruchtiger Rosé-Wein.

**Folgende Zutaten sind auf der Proviant- und Einkaufsliste nicht aufgeführt und müssen zusätzlich eingekauft werden:**

- |                | <b>ok</b>                |
|----------------|--------------------------|
| • Dill         | <input type="checkbox"/> |
| • Petersilie   | <input type="checkbox"/> |
| • Schnittlauch | <input type="checkbox"/> |
| • Saure Sahne  | <input type="checkbox"/> |
| • Kartoffeln   | <input type="checkbox"/> |