

Schmand-Kartoffeln

800 g Kartoffeln Salz, Pfeffer 2 Bund Schnittlauch
4 Sch. Schinken, gekocht 200 g Schmand 150 ml Milch
Muskat

Kartoffeln waschen, in kochendes Wasser legen und 14-16 min. garen.

Die Kartoffeln nach dem Kochen schälen und würfeln.

Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden, den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Schmand mit Milch erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kartoffeln und Schinken dazugeben und kurz erwärmen. Mit Schnittlauch bestreuen.

Dazu passt grüner Salat.

NN am 09. März 2020