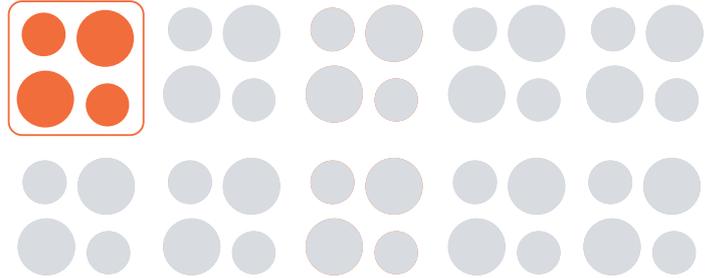


ZUTATEN



Ein "Gelingt-garantierter"-Rezept von Peter Viviani

BÄRLAUCH-KARTOFFELN

Zutaten für 4 Personen
1,2 kg Kartoffeln
1 Bund Bärlauch
1 Zwiebel
1 dl Rahm
80 g Parmesan
4 EL Olivenöl
5 dl Bouillon
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel hacken. Bärlauch in grobe Stücke schneiden.
2. Zwiebel in 4 EL Olivenöl andünsten. Dann Bärlauch und Kartoffeln dazugeben - kurz mitdämpfen.
3. 5 dl Bouillon dazugeben. Leise köcherln lassen - je nach Grösse der Würfel 15 bis 20 Minuten. Hin und wieder rühren.
4. Überschüssige Bouillon abgiessen. Rahm dazugiessen und Käse darüberraufen. Mit viel frischem Pfeffer würzen. Alles mischen und servieren.

waskochen.ch

ZUBEREITUNG