



# Kartoffeln mit Bärlauchbutter

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Backen: ca. 30 Min.

Vegi

**1 Esslöffel Öl**

**1 kg Frühkartoffeln**, ungeschält,  
grössere halbiert

**¼ Teelöffel Salz**

Ofen auf 220 Grad vorheizen. Öl und Kartoffeln in einer Schüssel gut mischen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.

**Backen:** ca. 30 Min. in der Mitte des vorgeheizten Ofens. Kartoffeln herausnehmen, salzen.

## Zitronen-Bärlauchbutter

**75g gesalzene Butter**, weich

**3 Esslöffel Bärlauch**,  
fein geschnitten

**1 unbehandelte Zitrone**,  
½ abgeriebene Schale

**wenig Pfeffer**

Alle Zutaten mit den Schwingbesen des Handrührgerätes ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist, Butter zu den Kartoffeln servieren.

### Lässt sich vorbereiten:

Bärlauchbutter auf Klarsichtfolie geben, verschliessen, zu einer Rolle formen. Haltbarkeit: gut verschlossen im Kühlschrank ca. 1 Woche. Oder die Butter tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 1 Monat.

**Pro Person:** 19g Fett, 4g Eiweiss,  
45g Kohlenhydrate, 1529kJ (366 kcal)



**Schneller gehts:** mit 1 Becher Betty Bossi Tartar Dip Sauce – sie passt wunderbar zu den Kartoffeln und ist in den meisten Coop Verkaufsstellen erhältlich.