




## Kartoffeln mit Bärlauchbutter



 für 4 Personen

 ca. 15 Min.

 vegetarisch

### Zutaten

#### Kartoffeln

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

---

0.25 TL **Salz**

#### Zitronen-Bärlauchbutter

75 g **gesalzene Butter**, weich  
3 EL **Bärlauch**, fein geschnitten  
1 **unbehandelte Zitrone**, 1/2  
abgeriebene Schale  
wenig **Pfeffer**

### ZUBEREITUNG

#### Kartoffeln

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

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

### Service

#### 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.

### Nährwert pro Person

19 g Fett  
4 g Eiweiss  
45 g Kohlenhydrate  
1529 kJ (365 kcal)