

KARTOFFELN MIT KREVETTENSAUCE**Kleine Mahlzeit für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 30 Min.
 **Aufwand:** einfach

Zutaten:

½ dl Gemüsebouillon
1 Bund Petersilie
1 TL Kümmel
1 TL Salz
1 Zwiebel
2 EL Mehl
30 g Butter
4 dl Halbrahm
400 g kleine Krevetten gekocht, geschält
500 g Frühkartoffeln
Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Kartoffeln in reichlich Wasser mit 2 Zweigen Petersilie, Kümmel und Salz garen. Zwiebel fein hacken. In Butter dünsten, Mehl darüber streuen und gut umrühren. Rahm und Bouillon dazugießen. Unter Rühren aufkochen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
2 Krevetten kalt abspülen. Restliche Petersilie fein hacken. Mit 300 g Krevetten zur heissen Sauce geben, umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anrichten und mit den restlichen Krevetten garnieren. Kartoffeln separat dazuservieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 07/2007 auf Seite 37

Nährwerte

Kalorien: 2150 kJ / 520 Kcal
Fett: 33 g

Eiweiss: 26 g
Kohlenhydrate: 30 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)