



CHEFKOCH.DE

SABO - Kartoffeln mit grüner Specksauce

Kartoffeln bürsten, schälen und als Salzkartoffeln garen. Kartoffeln abdämpfen.

Olivenöl erhitzen, darin den Speck auslassen, die nächsten 6 Zutaten zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten. Mit Mehl bestäuben und Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und dann bei schwacher/mittl. Hitze ca. 14-15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln zusammen mit der Speckkräutersauce servieren.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

750 g Kartoffeln, fest kochend
 2 EL Olivenöl
 1 Bund Frühlingszwiebel(n), in Röllchen
 2 Bund Petersilie, glatt/gehackt
 4 Zweig/e Rosmarin, gehackt
 2 Chilischote(n), grüne/gehackt
 1 Bund Oregano, gehackt
 4 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
 2 EL Mehl
 400 ml Brühe
 Salz
 Zucker
 Pfeffer
 350 g Speck, gewürfelt

Verfasser: S.B. 5

