

# Kartoffeln mit Petersiliensoße

Kartoffel-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 800g kl. Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Bd. Petersilie
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 40g Mehl
- » 750ml Milch
- » 1 TL Worcestersauce
- » 1 EL Zitronensaft
- » 1 EL Senf
- » 200g Kochschinken
- » 200g Lachsschinken

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten und mit der Schale in Salzwasser etwa 20min garen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. Die Milch nach und nach angießen. Die Soße glatt rühren und kurz aufkochen. Nun die gehackte Petersilie bis auf 1EL zufügen. Mit Worcestersoße, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Die Kartoffeln mit der Petersiliensoße auf Tellern anrichten und mit der restlichen Petersilie garnieren. Dazu den gekochten und rohen Schinken in Scheiben servieren.

Nährwerte: 510kcal/E34g/F20g/KH49g pro Portion

angelegt am: 18.02.2005

Rezept-Nr: 1537

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke