

# Sahne-Kartoffeln mit Erbsen

Kartoffel-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 200ml Schlagsahne
- » 400g Erbsen
- » 5 EL Soßenbinder
- » 100g Schmelzkäse
- » 700g Kartoffel(n)
- » 1/2 Bd. Thymian
- » 2 Tomate(n)
- » 60g Rucola
- » 8 Scheiben Lachsschinken
- » Salz & Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Brühe sowie Sahne in einen Topf geben und aufkochen. Die gefrorenen Erbsen hinzufügen und 2-3min garen. Mit Soßenbinder andicken. Käse zufügen und schmelzen- dabei die Soße nicht mehr kochen lassen.

2. Kartoffeln in Scheiben teilen. Thymian abrausen und trockenschütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, mit den Kartoffeln in die Soße geben und erhitzen.

3. Tomaten abrausen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Rucola putzen, waschen und bis auf einige Blätter zum Garnieren grob hacken. Schinken in breite Streifen teilen. Rucola unter die Sahne-Kartoffeln heben, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

4. Sahne-Kartoffeln mit Schinkenstreifen auf Tellern anrichten. Mit dem übrigen Rucola und den Tomatenscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 530kcal/E20g/F27g/KH51g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005

Rezept-Nr: 1557

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