

Kartoffeln Rezepte

Berner Kartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Käse, Kartoffel, Salat, Schweiz

6	große Gekochte Kartoffeln; +/-	1	Essl. Essig
250 ml	Milch	100 g	Greyerzer; oder Emmentaler
2	Essl. Butter		Salz
1	Essl. Öl		Pfeffer
1	geh. TL Senf	1	Zwiebel

Milch erhitzen, Butter zugeben und umrühren. Unter stetem Rühren Öl, Senf, Essig, Salz und Pfeffer zugeben und den geriebenen Käse untermischen.

Die ganze Masse solange rühren bis die Sauce sämig geworden ist.

Die in Scheiben geschnittenen, gekochten Kartoffeln in eine vorgewärmte Schüssel legen und die Sauce darüber gießen.

Mit gerösteten Zwiebelringen garnieren.

Dazu passt Chabissalat.