



Sahnekartoffeln a la Michéle

Anzahl: 2 Personen
Stichworte: Kartoffel



700 g	Kartoffeln	-nach belieben
200 g	Emmentaler	Milch
	-oder anderen	-etwas
1	Becher Sahne	Salz
	Kräuter	Pfeffer



700 gramm mehlig kochende Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser bis kurz vor fertig garen.



Während der Kochzeit eine Mischung aus einem Becher saurer Sahne, Knoblauch, Pfeffer, Salz, geriebenem Emmentaler (oder was halt da ist) und Kräuter (nach belieben) herstellen.

Nach dem abgießen der Kartoffeln, die Mischung unter die Kartoffeln rühren und diese köchelnd fertig garen.



Ich rühr immer wie eine Verrückte und verdünne zwischendrin noch mit Milch, dass die Konsistenz eher breiig wird, wobei es aber doch mehr an Kartoffeln mit Soße erinnern sollte, als an Brei.

