

Rezept 1.

Pellkartoffel

Speck | falsches Pesto | Brunnenkresse

Zutaten: (10 Personen Vorspeise)

300g kleine Kartoffeln, 300 ml Sahne, 300 Milch, 3 EL Butter, Muskat, Salz, 5 Schalotten, 200g Schinken, 100g Schnittlauch, 200g Petersilie, 250ml Olivenöl, Brunnenkresse

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in Sahne, Milch und Butter weich kochen. Dann mit einem Pürrierstab fein mixen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Schalotte & Schinken in feine Würfel schneiden und mit Butter Goldbraun anschwitzen. Petersilie und Schnittlauch grob schneiden, kurz mit Öl aufmixen und mit Salz abschmecken.

