Kartoffeln in Knoblauchsauce

So einfach und so lecker, als Hauptspeise oder Beilage: Das Rezept für die Kartoffeln in Knoblauchsauce passt zu vielen Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 kg	Kartoffeln
0.5 EL	Salz
1 EL	Olivenöl (oder Butter)
0.5 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Schlagobers
50 g	Dill

Zubereitung

1. Für die Kartoffeln mit Knoblauchsauce zuerst die Kartoffeln waschen und schälen (neue Kartoffeln müssen nicht geschält werden). Die Kartoffeln je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin etwa 15 bis 20 Minuten lang weich kochen.

2. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten: Knoblauchzehe und Zwiebel schälen. Die Knoblauchzehe durch die Presse drücken. Die Zwiebel fein hacken. Olivenöl oder Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Zuerst die Zwiebelwürfel einige Minuten anrösten, dann die Knoblauchzehe dazugeben und mitrösten. Dabei ständig rühren.

3. Das Schlagobers mit in die Sauce rühren, nach Belieben salzen, einmal aufkochen lassen, dann einige Minuten bei niedriger Hitze köcheln. Den Dill waschen, trockenschütteln und grob hacken. Pfanne vom Herd nehmen und den Dill einrühren. Die fertig gegarten Kartoffeln abgießen und mit in die Pfanne geben. Alles gut durchmischen und sofort servieren.

Tipp

Die Kartoffeln mit Knoblauchsauce schmecken auch mit anderen Kräutern wie Petersilie, Schnittlauch oder Rosmarin. Am besten wird das Gericht mit Frühkartoffeln.