

# Petersilien-Rahm-Erdäpfel

Ganz einfach zuzubereiten sind die Petersilien-Rahm-Erdäpfel, die als Hauptgericht oder Beilage geeignet sind. Das Rezept ist laktose- und glutenfrei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

5 Stk.	Erdäpfel
0.5 Bündel	Petersilie
2 EL	Butterfett
40 g	Mehl (glutenfreies)
200 ml	<a href="#">Brühe</a>
200 ml	Milch (laktosefreie)
6 EL	<a href="#">Schlagobers</a> (laktosefrei)
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	Muskat

## Zubereitung

1. Für die Petersilien-Rahm-Erdäpfel die Erdäpfeln schälen und klein würfeln. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen und die Erdäpfel darin in ca. 15 Minuten bissfest kochen.
2. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Das Butterfett in einem Topf zerlassen und das Mehl hineinrühren, bis keine Klümpchen mehr da sind.
3. Mit Brühe und Milch auffüllen und die Sauce mit Salz und Muskat würzen. Die Sauce einmal aufkochen lassen. Schlagobers und Petersilie einrühren. Vom Herd nehmen. Erdäpfeln untermengen und sofort servieren.

## Tipp

Die Petersilien-Rahm-Erdäpfeln schmecken sehr gut zu Spiegeleiern und Rote Ruben Salat.