



Genuss-Rezept

Kartoffelecken mit Schinken-Frischkäse-Creme

Zutaten für 2 Personen

Für die Kartoffeln

300-400 g kleine, neue Kartoffeln
Salz
1-2 EL Olivenöl

Für die Schinken-Frischkäse-Creme

70 g Gutfried luftgetrockneter Puten-Schinken
1 Bund Schnittlauch
200 g Frischkäse, fettreduziert
2 TL Dijon-Senf
1 TL Honig
frisch gemahlener Pfeffer
Meersalz



Zubereitung

Die Kartoffeln mit Schale unter fließendem Wasser gründlich bürsten. Kartoffeln längs vierteln und mit Wasser zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten, dafür die Schinkenscheiben in etwa 1 Zentimeter große Stückchen schneiden. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Zur Dekoration 1 EL Schnittlauchröllchen oder Stiele beiseite stellen.

In einer Schüssel den Frischkäse, Schinken, restliche Schnittlauchröllchen, Senf und Honig gut verrühren. Die Schinken-Frischkäse-Creme mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die knapp gegarten Kartoffelecken abgießen und ausdämpfen lassen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffelecken darin von allen Seiten braten. Die leicht gebräunten Kartoffelecken mit der Schinken-Frischkäse-Creme anrichten, mit 1 EL Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren

Tipp 1: Wer am Öl sparen möchte, serviert die Creme zu Folienkartoffeln.

Tipp 2: Die Schinken-Frischkäse-Creme schmeckt auch lecker auf Brot.

Pro Portion, ohne Kartoffeln: 20,7 g E, 1,7 g K, 16,1 g F, 855 kJ, 204 kcal

Pro Portion, mit Kartoffeln: 24,7 g E, 31,7 g K, 26,1 g F, 1822 kJ, 434 kcal

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten