

Salzkartoffeln mit Kressedip

Rezept für 3 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	250 g
Sauerrahm / saure Sahne	250 g
Kartoffeln / Erdäpfel	12 Stk.
Kresse	1 Pkg.

Zubereitung:

Joghurt mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Kresse vermengen.

Kartoffeln kochen, schälen, auf Teller anrichten, salzen und mit der Sauce halb überdecken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-230-Salzkartoffeln-mit-Kressedip.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at