

Eingelegte Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg kleine Kartoffeln, 2 große Gläser Miracel Whip Balance, 3 Zehen Knoblauch (oder mehr), 250 ml Cremefine zum Kochen, 250 ml Schmand oder Milch oder Magerquark, 2-3 Päckchen TK - 8 Kräuter.

Die Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen pressen und mit den restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben und verrühren.

Die noch heißen/warmen, geschälten Kartoffeln in die Soße geben.

Diese eingelegten Kartoffeln nun an einem kühlen Ort 24 Stunden ziehen lassen.

Schmeckt sehr gut zu jeder Grillparty.