

Knoblauch - Kartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2,5 kg mittelgroße, festkochende Kartoffeln, 2 große Gläser Miracel Whip balance, 250 ml süße Sahne, 250 ml Milch, 2 Päckchen TK - 8 Kräuter, 3 Zehen Knoblauch (oder mehr!!!).

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

Die Zubereitung:

Knoblauchzehen durchpressen und mit den restlichen Zutaten vermengen.

Die noch heißen, geschälten Kartoffeln in die Soße geben. Vorsichtig umrühren.

Diese Kartoffeln kann man heiß oder kalt genießen.

Evt. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Möchte man diese Knoblauch - Kartoffeln zum Grillen essen, am besten 1 Tag vorher zubereiten und kühl stellen, dann ist es gut durchgezogen!!!

Diese Zubereitungsmethode ist sehr variabel.

Man kann auch anstatt der Milch oder der Sahne Schmand oder Magerquark nehmen (dann auch jeweils 250 g!). Einfach mal ausprobieren, wie es einem besser schmeckt.