



Spitzkohlviertel mit Kartoffeln und Käsesoße

1 kg Kartoffeln

1 kg Spitzkohl

Für die Soße:

Je 1 Bund Dill, Majoran

Basilikum und Petersilie

200 g Sauerrahm

100 g Frischkäse

100 g Feta

¼ l Milch

1 TL Stärke

Pfeffer und Muskat

waschen und mit etwas Salzwasser in einen Topf geben.

waschen, putzen, vierteln und auf die Kartoffeln schichten. Bei mittlerer Hitze 45 Min. kochen lassen.

waschen. Mit

und

sowie

in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürrierstab zerkleinern.

zum Kochen bringen, davon etwas mit verrühren und mit dem Püree zu der kochenden Milch geben. Etwa 2 Min. kochen lassen. Mit abschmecken.

Spitzkohlviertel mit Kartoffeln anrichten und die Käsesauce darüber gießen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn

04920 / 318

info@biolandhof-agena.de

www.biolandhof-agena.de