

## Mein Lieblingsrezept

### Kartoffeln mit Petersiliensoße



Zutaten für 4 Personen:

1200 g Frühkartoffel  
Salz  
2 Bundkrause Petersilie  
1 Löffel Butter  
3 Löffel Vollkornmehl  
500 ml Milch (1,5 % Fett)  
100 ml Schlagsahne  
Ein bisschen gekörnte Brühe  
Pfeffer  
Muskat

Küchengeräte:

1 Messer, 1 Schneebesen, 1 Topf

Zubereitungsschritte:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und in reichlich Salzwasser in ca. 25 Minuten gar kochen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, das Mehl einrühren und hell anschwitzen. Die Milch sowie die Sahne langsam zugießen und mit einem Schneebesen unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Brühe und frisch abgeriebenem Muskat würzen. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Zum Servieren die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Petersilie unter die Sauce rühren und beides auf Teller anrichten. Mit Petersilie garniert servieren.