

Sauerampfersoße mit Pellkartoffeln

(für 4 Personen)

Zutaten:

1 Pk. Frischkäse
300 ml Milch
¼ Tasse Weißwein
1-2 EL Gemüsebrühe
Frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Speisestärke
Süßmittel (Zucker, Agavendicksaft, Honig)
2 Hände voll Sauerampferblätter
6-8 Blätter Bärlauch oder Knoblauchgrün
1-2 Knoblauchzehen

Zubereitung

Kartoffeln kochen, später pellen
Sauerampfer und Bärlauch waschen und in feine Streifen schneiden
Frischkäse in der Milch bei geringer Hitze unter Rühren schmelzen
Nach dem Schmelzen Hitze erhöhen und Gemüsebrühe und Pfeffer dazugeben
Die gehackten Kräuter in die kochende Flüssigkeit geben, einmal unter Rühren aufwallen lassen
In Wein angerührte Speisestärke unter Rühren zufügen, alles aufkochen und vom Feuer nehmen
Mit gepresstem Knoblauch und Süße abschmecken, abkühlen lassen.