Frische Gemüse-Kräutercreme ("Schöne Soße") an Röstkartoffeln

Ein Rezept meiner Großmutter: schmeckt seit drei Generationen...

Zutaten (für 2 Personen)

6 große festkochende Kartoffeln
1/2 Bund Radieschen (etwa 6)
1/2 Bund Lauchzwiebeln (etwa 3)
4 saure Gurken
etwas frischer Schnittlauch
etwas frische, krause Petersilie
2 Eier
1 Becher Crème fraîche
125 g Sahneschichtkäse
1 EL Miracel Whip
1 Schuss Gurkenwasser
Salz
Pfeffer
2 EL Öl
Salz

Zubereitung

1. Die Kartoffeln kurz abspülen und in einem großen Kochtopf als Pellkartoffeln etwa 25 Minuten kochen.
2. In einem anderen Topf die Eier für etwa 10 Minuten hart kochen.
3. In der Zwischenzeit die Radieschen, Lauchzwiebeln und sauren Gurken in sehr kleine Würfel schneiden und alles in eine große Schüssel geben.
4. Mit dem Wiegemesser die Kräuter zerkleinern und zum kleingeschnittenen Gemüse hinzugeben.
5. Die hartgekochten Eier abpellen und zu kleinen Würfeln verarbeiten. Diese anschließend ebenfalls zum Gemüse-Kräuter-Gemisch hinzugeben.
6. In einer kleineren Schüssel die Crème fraîche zusammen mit dem Sahneschichtkäse, Miracel Whip und einem Schuss Gurkenwasser zu einer Creme verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Gemüse-Kräuter-Creme kaltstellen und in der Zwischenzeit die Kartoffeln abpellen, in dicke Scheiben schneiden, salzen und in einer Pfanne mit etwas Öl goldgelb rösten.
8. Die gerösteten Kartoffelscheiben auf die Teller geben und die kühle Creme darüber geben. Fertig!

Verfasser: Sarah Flieshardt