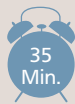


Cervelats mit Kartoffelschnee

EINKAUF

800 g mehlig kochende
Kartoffeln
4 Cervelats
250 g Champignons
2 dl Saucen-Halbrahm

554
kcal



VORRAT

Salz, Pfeffer
Zwiebel
Bratbutter
Paprika



1. **Kartoffeln** in Würfel schneiden, offen in siedendem Salzwasser bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. weich kochen. Kochwasser bis auf ca. 2 EL abgiessen.

2. Kartoffeln mit dem Kartoffelstampfer oder dem Schwingbesen grob zerstoßen, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen, zugedeckt warm stellen.

3. **Zwiebel** fein hacken, **Cervelats** in Würfel schneiden, **Champignons** vierteln. 1 EL **Bratbutter** in einer Bratpfanne erhitzen, Champignons mit $\frac{1}{4}$ TL **Salz** ca. 5 Min. rührbraten. Zwiebel und Cervelats begeben ca. 5 Min.iterrührbraten.

4. **Saucen-Halbrahm**, 1 dl Wasser und 1 TL **Paprika** begeben, heiss werden lassen.

562
kcal

Dieses Symbol zeigt den Nährwertgehalt pro Person an (= $\frac{1}{4}$ des Rezepts).



Dieses Symbol zeigt an, wie lang die Zubereitung eines Rezepts dauert. Wartezeiten (z. B. backen, kühl stellen) werden separat ausgewiesen.