

Rømmekartofler (Aus Norwegen)

200g Kartoffeln	schälen, in Stück schneiden und 20min. In Salzwasser kochen (Wasser aufbewahren!)
2EI Alsan 2EI Weizenmehl 400g Vega Creme	schmelzen und einrühren und das Kartoffelwasser hinzugeben und aufkochen lassen, bis eine dickliche Sauce entsteht. Mit
Salz/Pfeffer 1 Bund Dill	und würzen. Dann die Kartoffelstücke unterheben

***Ergibt: 4 Portionen
Zubereitungszeit: 15min.
Kochzeit: 25min.***