

Rømmekartofler (Aus Norwegen)

200g Kartoffeln

schälen, in Stück schneiden und 20min.
In Salzwasser kochen (Wasser aufbewahren!)

2El Alsan

2El 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.