

Bechamelkartoffeln

Zutaten

- Kartoffeln
- Salami
- Zwiebeln
- saure Sahne
- Milch
- Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

- Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- Kartoffeln kochen
- Zwiebel schneiden und mit Öl anbraten
- in Würfel geschnittene Salami dazugeben und leicht anbraten
- mit Milch auffüllen und 2 Becher saure Sahne dazu geben
- danach erst leicht aufkochen
- Kartoffeln zur Suppe geben
- Würzen mit Salz, Paprika und Pfeffer

