

## Gschwellti mit Gemüsetatar

Für 4 Personen

### Gschwellti:

800g Kartoffeln

½ Lt. Wasser

in Pfanne geben

zugeben, aufkochen, Kartoffeln 40-60

Min.köcheln lassen, Test machen

### Gemüse:

1EL Öl oder Butter

in Pfanne geben

1 kleine Zwiebel oder ½ Lauch

fein schneiden

1-2 Rüebli

½ Kohlräbli oder Bodenkohlräbli  
oder 1Pastinake .....

oder andere Gemüse

in ½ cm kleine Würfeli schneiden,  
zum Öl geben

Salz

würzen

Gemüse auf grosser Stufe erhitzen, bis es  
zischt, dann auf kleine Stufe zurückschalten

das Gemüse auf kleiner Stufe

zugedeckt ca. 5-10 Min. dämpfen

leicht auskühlen lassen

1 Becher saurer Halbrahm

oder Crème fraiche

zum Gemüse geben

1Bund Schnittlauch oder Peterli

fein schneiden, zugeben

Pfeffer, Salz

würzen

Kartoffeln aufschneiden, mit dem Gemüsetatar füllen und servieren.

### **Tipp:**

*Die Gemüse lassen sich je nach Saison beliebig variieren.*

*Bei Husten die Kartoffeln mit Sardellenfilets essen.*