



Essen in Salzburg

Kartoffelbusserl mit Kräutersauce

Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 2 Dotter
- 20 g Butter
- Salz
- Etwas Petersilie

Zubereitung

- Kartoffeln weich kochen, schälen und in noch heißem Zustand mit einer Gabel zerdrücken.
- Dotter zersprudeln.
- Mit der handwarmen Butter und etwas Salz unter die Kartoffeln mischen.
- Petersilie fein hacken und ebenfalls beimengen.
- Die Masse in einen Spritzsack füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech kleine Teigmengen setzen.
- Im Backrohr bei 180 Grad so lange backen, bis die Busserl goldbraun sind.

Kräutersauce Zutaten und Zubereitung

- 1/2 Becher Joghurt
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 1 TL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Tasse frische Kresse

Joghurt, Sauerrahm, Gewürze und Öl gut miteinander mischen. Die Kresse hinzufügen und ca. 5 Minuten durchziehen lassen.

Tipp: Die Sauce kann statt mit frischen Kräutern auch mit Knoblauch angerührt werden.

Quelle: Kulinarische Geheimnisse/Metroverlag

Gutes Gelingen!