



Seelenwärmer – Kartoffeln in Knoblauchsoße

Zutaten

- 500 g kleine Kartoffeln Drillinge
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Zwiebel
- 250 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Sahne
- 2 Esslöffel Mehl
- 250 g Steinchampignon
- 1 Handvoll Blattspinat optional
- 3 Kräuterseitlinge optional
- Öl
- Kartoffelgewürz
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf bissfest kochen. Abschütten und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel geben, etwas Öl, 1 Esslöffel Mehl und Gewürze/Gewürzmischung hinzugeben und gut vermengen. Dann in der Heißluftfritteuse ca. 20 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Champignons putzen, Zwiebel und Knoblauch schälen und kleinwürfeln. Dann eine große Pfanne nehmen und mit Öl die Zwiebeln, Knoblauch und Champignons anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind. Dann 1 Esslöffel Mehl hinzugeben und kurz in der Pfanne leicht anrösten. Alles mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Wenn die Soße anfängt zu köcheln dann die Hitze reduzieren und die Sahne hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer alles würzen und die Handvoll Spinat



hinzugeben und verrühren. Nun die Pfanne nur noch ziehen lassen bis der Rest fertig ist. Falls die Sauce zu dünn sein sollte, noch etwas abbinden.

In einer zweiten kleinen Pfanne die Kräuterseitlinge in dünnen Scheiben anbraten und würzen. Die Kartoffeln aus dem Airfryer in die Pfanne geben und die Kräuterseitlinge oben auf legen.