

Schelferler



Zutaten

frische Kartoffel
700 g Wasser

Zutaten Dip

Sauerrahm
Joghurt
Salz
Pfeffer
viel frische Kräuter
1-2 Zehen Knoblauch (gepresst)

Eier nach Bedarf

Zubereitung

Frische Kartoffel gut waschen, Wasser in den Mixtopf geben, Kartoffel mit der Schale im Garkorbchen und eventuell im Varomaufsatz verteilen und je nach Größe und Sorte der Kartoffel ca. 30 bis 45 Minuten dampfgaren.

Zubereitung Sauerrahmdip

Sauerrahm und Joghurt, Salz, Pfeffer, viel frische Kräuter und 1-2 Zehen Knoblauch (gepresst) in einer Schüssel verrühren.

Tipp

Du kannst zudem gleich harte Eier im Varoma mitgaren.