Kochzeit
30 Minuten

Erdäpfel mit Kressetopfen

Zutaten

8 Erdäpfel
1 Becher Topfen
3 Esslöffel Joghurt
1 Esslöffel Leinöl
1 Tasse Kresse
Salz, Pfeffer

Topfen

Erdäpfel

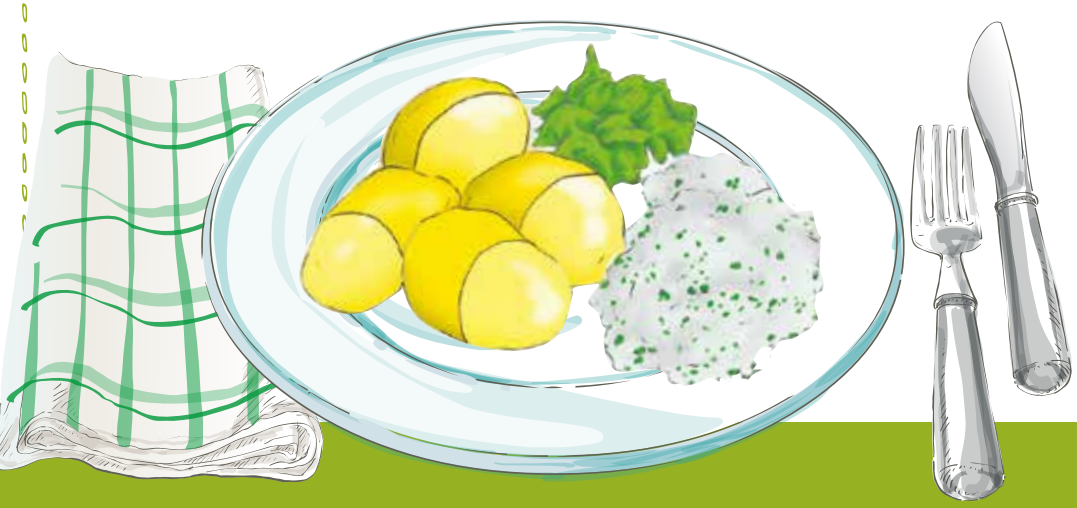
Joghurt

Leinöl

Kresse

Zubereitung

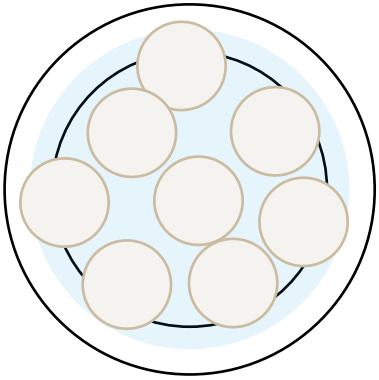
1. Erdäpfel waschen, in den Topf geben und mit Wasser bedecken.
2. Deckel daraufgeben und weichkochen. Das dauert ungefähr 20 Minuten.
3. Topfen, Joghurt und Leinöl in eine Schüssel geben und verrühren.
4. Kresse mit der Schere klein schneiden und unterrühren.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Wenn die Erdäpfel fertig sind, das Wasser abgießen.
7. Erdäpfel schälen. Vorsicht: heiß!
8. Mit dem Kressetopfen anrichten.



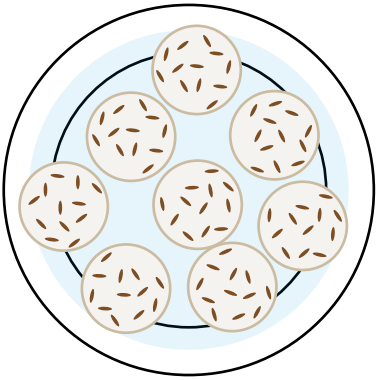
Kresse DIY

Kresse ziehen ist einfach!

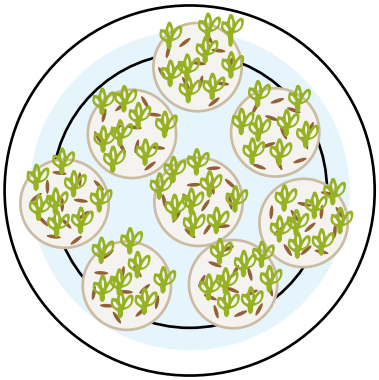
Wichtig: Kresse immer schön feucht halten!



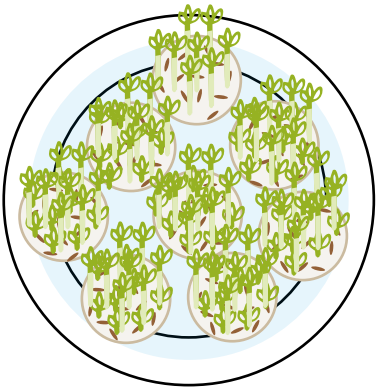
1. Einen Teller mit Watte oder Küchenrolle auslegen.



2. Gut anfeuchten und Kressesamen daraufstreuen.



3. Nach ein paar Tagen beginnen die Samen zu sprießen.



4. Schon nach einer Woche ist Erntezeit!