



## **Kartoffeln in Kräutersoße**

1 kg Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, nach dem Abpellen in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden,  
Mehlschwitze aus 40 g Margarine  
40 g Mehl, 3/8 l Brühe und 1/8 l Sahne herstellen,  
5 min köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken,  
Kartoffelscheiben unterheben,  
je 1 Bund Kerbel, Dill, Borretsch, Petersilie und Zitronenmelisse fein hacken und unterheben.  
Beilage: z. B.: Eier