



## Saucenkartoffeln

### Zutaten für 4 Personen

- 1        Zwiebel
- 400g    Kartoffeln
- 1 dl     Bouillon
- Salz, Pfeffer
  
- ½        Naturjoghurt
- Majoran, Petersilie

### Zubereitung

Zwiebel hacken und in Pfanne andämpfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Joghurt mit den Kräutern vermischen und über die weich gekochten Kartoffeln geben.

**E Guete!**