Bechamelkartoffeln mit Erbsen

Zutaten und Zubereitung

1 kg Kartoffeln, festkochend 600 g Zuckerschoten 1 Zwiebel 2 Esslöffel Rapsöl 1 Esslöffel Mehl 1/8 l Milch 3/8 l Kochsud Salz und Pfeffer frischer Dill, Kerbel, Schnittlauch, Petersilie, Liebstöckel, Sahne

Kartoffeln als Pellkartoffel garen und in Scheiben schneiden. Zuckerschoten schneiden, waschen und in Salzwasser garen. Die Zwiebel in Würfel schneiden, in Öl dünsten, Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Die Masse mit Milch und Kochsud auffüllen und einige Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben und Erbsen zur Soße geben. Die frischen und gehackten Kräuter unterheben. Mit etwas Sahneabschmecken.

Tipp

Zuckererbsen – zarte Schoten für Genießer: Die Saison für frische heimische Ware ist kurz – daher zugreifen!