

# Salbei-Kartoffeln mit Safran-Dipp



## Zutaten:

Frühkartoffeln  
Frische Salbeiblätter  
Olivenöl  
Safranfäden  
Parmesan  
Crème fraîche  
Salz

## Zubereitung:

Auf einem Blech kleine (Früh-) Kartoffeln oder Kartoffelschnitze verteilen und reichlich Salbeiblätter darüberstreuen.

Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz würzen. Im 180°- 200° Grad warmen Ofen ca. 15-20 Minuten backen.

Dazu einen Safran-Dipp servieren:

Ein paar Safranfäden in ganz wenig lauwarmem Wasser ziehen lassen und Fäden inkl. dem gelbverfärbten Wasser mit einem Becher Crème fraîche verrühren.

Mit Salz abschmecken. Nach Belieben frisch geriebenen Parmesan darunter rühren.

Dieses Rezept stammt von Iris Zahnd-Hofer aus Murten.

Weitere gesunde Rezepte finden sie auf [www.avogel.ch](http://www.avogel.ch)

