

Dill - Bechamel Kartoffeln mit Meeresfrüchten

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Aus der Express Küche, schnell zubereitet, dabei so lecker

Zutaten

- 1 Packung TK - Meeresfrüchte Mischung, aufgetaut, abgelaufen
- 500 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stange junger Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
- 1 El Butter mit 1/2 Bund gezupften, gehackten Dill, gemischt
- 1,5 El Mehl
- 50 ml Weißwein
- 250 ml Milch
- 1/2 Salatgurke, geschält, entkernt, in dicken Stücken
- 2 El Zitronensaft
- Etwas gekörnte Fleischbrühe, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln und den Frühlingslauch in der Butter glasig anschwitzen, das Mehl zugeben, etwas mit anschwitzen.

Schritt2

Die Milch und den Weißwein aufgießen, glatt rühren, ca. 10 min. leise auskochen lassen.

Schritt3

Die Gurkenstücke dazu geben, 3 min. weiter garen.

Schritt4

Dann folgen die Meeresfrüchte und die Kartoffeln; nur noch 2 - 3 min. erhitzen.

Schritt5

Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss und etwas gekörnter Fleischbrühe abschmecken.

Schritt6

Erst kurz vor dem Servieren die Dillbutter unter rühren, um die natürliche, grüne Farbe zu erhalten.

Rezeptart: Fischgerichte **Tags:** meeresfrüchte, preiswert, schnell zubereitet, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/dill-bechamel-kartoffeln-mit-meeresfruechten/>