



**Amistad**

heißt Freundschaft

Bolivienpartnerschaft der Katholischen  
Jugend im Bistum Trier

## Kartoffeln mit Erdnussoße Für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 300 gr. Erdnüsse
- Zwiebeln
- Schweineschmalz
- Salz
- Milch

Große Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Zwiebeln fein hacken und mit Schweineschmalz anbraten. Erdnüsse mahlen und hinzufügen, dann Milch hinzugeben, bis sich eine dicke Soße bildet. Die Kartoffeln kommen auf eine Servierplatte, die Soße wird darüber gegeben, bis die Kartoffeln gut bedeckt sind. Das ganze garniert man mit Tomatenscheiben.

