

## **Majorankartoffeln (vegan)**

(für 4 Personen)

### Zutaten:

800 g Kartoffeln  
1/4 l Gemüsebrühe  
60 g Pflanzenmargarine  
60 g Mehl  
Salz  
Essig  
2 EL getrockneter Majoran

### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und kochen. Aus Margarine und Mehl ein Einbrenne machen und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Dann Salz, Essig und Majoran untermischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und ebenfalls untermischen.

Dazu passt grüner Salat.