

78 Käsekartoffeln

Schmecken lecker und sind sehr einfach in der Zubereitung!

ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)
750 g Kartoffeln (am besten „Heurige“)
150 g Bergkäse gerieben
30 g Butter
Salz, Oregano, Rosmarin, Pfeffer aus der Mühle,
Petersilie

Beilagen

Salate mit Dressing,
Kräutersoßen

ZUBEREITUNG

- Kartoffeln unter fließendem Wasser reinigen.
- Kartoffeln mit der Schale dämpfen, schälen und der Länge nach vierteln.
- Geriebenen Käse mit den Kräutern vermischen.
- Butter in einer feuerfesten Form zergehen lassen.
- Abwechselnd Kartoffeln und Käse einschichten.
- Mit Käse abschließen.
- Kartoffeln 10 Min. im Rohr überbacken.
- Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.



Maria Schuh

Käsekartoffeln mit frischen gedünsteten Eierschwammerln verfeinert

ARBEITSGERÄTE

- 1 Gemüseputz messer
- 1 Dampfeinsatz und 1 Topf oder Dämpfer
- 1 Reibe
- 1 Schüssel
- 1 feuerfeste Backform
- 1 Gabel zum Schälen der Kartoffeln
- 1 Löffel
- 1 Schneidbrett
- 1 Universalmesser
- 1 Abfallteller
- 2 Auswiegsteller

Zubereitungszeit: 45 Minuten

! TIPP

Besonders gut schmeckt die Speise mit „Heurigen“ (= Frühkartoffeln), bei denen man die Schale essen kann. Daher die Kartoffeln vor dem Dämpfen gut mit einer Bürste reinigen.