

Kartoffel-Blätter überbacken

Für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln, vorw. festk. 80 g Butter, flüssig Meersalz
150 g Bergkäse, gerieben frische Petersilie, gehackt

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Kartoffeln gründlich abwaschen und pellen. Dann längs in sehr dünne Scheiben hobeln.

Eine runde Auflaufform einfetten und die Kartoffeln fächerähnlich aufreihen. Nun die geschmolzene Butter gleichmäßig über die Kartoffeln träufeln. Mit Meersalz würzen. Form mit Alufolie abdecken und 40 Minuten im Ofen backen.

Nach dieser Zeit geriebenen Bergkäse über die Kartoffeln streuen und Form ohne Alufolie weitere 15 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit frischer, gehackter Petersilie bestreuen.

NN am 16. Juni 2023