

Kartoffeln Rezepte

Badische Kartoffeln Mit Münsterkäse

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Gemüse, Käse, Kartoffel

1,20 kg	Kartoffeln	1	Zweig Bohnenkraut (gehackt)
2	Essl. Butterschmalz	100 g	Gekochter Schinken
1	Zwiebel		- in Streifen
1	Knoblauchzehe	250 g	Münsterkäse
1/2	Bund Petersilie (gehackt)		Salz, Pfeffer, Paprika

Kartoffeln gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Noch mal spülen, dann auf einem Tuch abtrocknen. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze 20 Minuten goldbraun braten.

Währenddessen Zwiebel in feine Würfel schneiden, Knoblauch hacken. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und 10 Minuten fertig braten.

Kräuter und Schinkenstreifen unterheben und in eine feuerfeste Form umfüllen. Mit dicken Scheiben Münsterkäse belegen und 5 Minuten unter dem Grill schmelzen lassen.

Dazu passt: grüner Salat