

Kartoffeln Rezepte

Ofenkartoffeln Mit Käsekruste

Anzahl: 3 Portionen

Gattung: Kartoffel-, Gemüsegerichte

1	kg	kleine neue Kartoffeln			-Petersilie
		Salz	100	g	geriebener Emmentaler Käse
		weißer Pfeffer	3		Essl. Sonnenblumenkerne
1		Bund frischer Majoran oder	1		Essl. Butter

Den Backofen auf 180Grad vorheizen.

Die Kartoffeln ungeschält halbieren und mit der Schalenseite nach unten in eine flache feuerfeste Form legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Den Majoran oder die Petersilie sehr fein hacken.

Die Kräuter mit dem Käse und den Sonnenblumenkernen mischen und über die Kartoffeln verteilen.

Die Butter in Flöckchen teilen und die Kartoffeln damit belegen.

Die Form auf den Post in den heißen Backofen (Mitte) stellen. Etwa 1 stunde backen, bis die Kartoffeln weich sind.

Dazu passt Rohkost- oder gem. Salat.