

Kartoffeln im Speckmantel bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

20 kleine Kartoffeln, 20 Scheiben geräucherter, durchwachsener Speck, 200 gr Schmelzkäse (Sahne), 200 gr Schmelzkäse (Sahne; mit Kräutern), 400 gr süße Sahne, etwas Milch, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 175° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser kochen.

Inzwischen die Sahne mit etwas Milch aufwärmen und den Käse unterrühren, bis er geschmolzen ist.

Die gekochten Kartoffeln pellen, mit dem Speck umwickeln und in eine Auflaufform legen.

Die Sahne - Käse - Soße mit Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen, sodass die Kartoffeln bedeckt sind.

Im Backofen ca. 45 Minuten - mittl. Schiene - überbacken.

Dazu einen Salat reichen.

Guten Appetit!