

KäseSahneKartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

800 gr kleine festk. Kartoffeln, 2 Lauch, 150 gr Trappistenkäse, 100 gr magerer Räucherspeck, 2 Zehen Knoblauch, 1 Teelöffel Kümmel, 125 gr Doppelrahm-Frischkäse, 200 ml Sahne, 4 Blatt Radiccio, 1 Teelöffel Paprikapulver, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Die Zubereitung:

Kartoffeln, schälen, waschen und vierteln. Lauch putzen und in 1 cm breite Ringe schneiden, waschen und abtropfen. Käse in feine Streifen schneiden und mit Lauch und Kartoffeln mischen. Speck fein würfeln und bei milder Hitze ausbraten, parallel eine feuerfeste Form mit den halbierten Knobizehen ausreiben. Speck zur Kartoffelmischung geben und das Speckfett in die Form gießen. Kartoffeln hineingeben und mit Kümmel, Salz, Pfeffer aus der Mühle und edelsüßem Paprikapulver würzen. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Frischkäse mit Sahne verrühren, über die Kartoffeln geben und alles zugedeckt auf der untersten Schiene etwa 70 Minuten garen. Radiccio waschen, von den dicken Rippen befreien und in sehr schmale Streifen schneiden. KäseSahneKartoffeln nochmal abschmecken und die Radicciostreifen unterheben.

Guten Appetit!