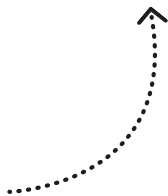


Kartoffelfächer



Zutaten

- 2 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 80 g Butter, flüssig
- Meersalz
- 150 g Bergkäse, gerieben
- frische Petersilie, gehackt



Zubereitung:

Make it lecker

1. Ofen auf 220 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und mit der Mandoline auf Stufe 2 in Scheiben schneiden.
3. Die Stoneware Rund einfetten und die Kartoffeln fächerartig aufreihen. Nun die geschmolzene Butter gleichmäßig über die Kartoffeln träufeln. Mit Meersalz würzen.
4. Stoneware rund ca 40 Minuten im Ofen backen .
5. Nach dieser Zeit geriebenen Bergkäse über die Kartoffeln streuen und weitere 15 Minuten backen.
6. Mit frischer, gehackter Petersilie servieren.