Rezept

Gebackene Sahne-Kartoffeln

Ein Rezept von Gebackene Sahne-Kartoffeln, am 28.04.2024

Zutaten

1 kg	vorwiegend festkochende Kartoffeln
	Pfeffer
100 ml	Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)
125 g	Crème fraîche
	Salz
1	kleine Knoblauchzehe
200 g	Sahne
1 TL	mittelscharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. In einer großen, flachen Auflauf- oder Gratinform gleichmäßig dünn verteilen, dann salzen und pfeffern.

---

2. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Wein (oder Brühe), Sahne, Crème fraîche und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahnemischung so auf den Kartoffeln verteilen, dass sie davon bedeckt sind. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 1 Std. goldbraun backen.