Rezept

Schnelle Käsekartoffeln mit Sahne-Lauch

Ein Rezept von Schnelle Käsekartoffeln mit Sahne-Lauch, am 29.04.2024

Zutaten

	Salz
1	Zwiebel
2 EL	Butter
100 g	Sahne
	frisch geriebene Muskatnuss
1 kg	festkochende Kartoffeln
3	Stangen Lauch (ca. 700 g)
150 ml	Weißwein (ersatzweise Wasser)
200 g	geriebener Emmentaler
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, waschen, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und im Salzwasser zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 15 Minuten bissfest garen.

2. Inzwischen die Zwiebel schälen und würfeln. Den Lauch putzen, längs aufschlitzen, gründlich waschen und in Streifen schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Lauch dazugeben, Wein angießen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen.

3. Die Sahne zum Lauch geben und im offenen Topf bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen, im heißen Topf mit dem Käse vermischen und den Käse zugedeckt ca. 5 Minuten schmelzen lassen. Sahne-Lauch mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Mit den Käsekartoffeln servieren.