

Rezept

Kartoffeln im Versteck

Ein Rezept von Kartoffeln im Versteck, am 02.04.2023

Zutaten

350 g gekochte Pellkartoffeln	1 rote Paprikaschote
2-3 Frühlingszwiebeln	1 Ei
100 ml Milch	Salz
süßes Paprikapulver	80 g körniger Frischkäse
2 EL Reibekäse	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 KINDER- UND 1 ERWACHSENENPORTION | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden. Das Gemüse waschen. Paprika halbieren, Stiel, Kerne und Zwischenwände entfernen und die Schote in Stücke schneiden. Wurzelenden von den Zwiebeln abtrennen, die Zwiebeln mit dem Grün in feine Ringe schneiden.
2. Das Ei mit Milch, Salz und 1 Prise Paprikapulver verquirlen, Frischkäse untermischen. Den Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
3. Eine kleine Auflaufform fetten, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln darin verteilen und den Frischkäsemix darüber verteilen. Mit dem Reibekäse bestreuen.
4. Kartoffeln im Versteck im heißen Backofen (Mitte) etwa 15 Min. überbacken.