

Rezept

Käsekartoffeln

Ein Rezept von Käsekartoffeln, am 15.11.2024

Zutaten

1 kg	fest kochende Kartoffeln		Salz
300 g	Munster oder Münsterkäse	2 TL	Kümmelkörner
2 EL	Butter		

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen und in der Schale in Wasser in 15 Min. knapp weich kochen. Abgießen und etwas ausdämpfen lassen. Kartoffeln nach Belieben pellen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Backform legen. Leicht salzen.

2. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Käse würfeln, mit dem Kümmel mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Butter in kleine Flöckchen schneiden und obenauf legen. Kartoffeln im Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen. Dazu schmeckt ein gemischter Salat.