

Auflauf

Überbackene Käsekartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

8 große Kartoffeln
2 Knoblauchzehen
200 g Magerquark
1 Zwiebel
1 EL Meerrettich
1 EL Butter
125 g geriebener Bergkäse
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten vorkochen. Danach die Kartoffeln halbieren, das Innere mit einem Teelöffel herauslösen und dieses weiter 5 Minuten kochen. Danach abtropfen lassen und zerdrücken.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen, hacken und in der Butter glasig dünsten. Anschließend mit dem Kartoffelinneren, Quark, Meerrettich sowie Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die Masse in einen Spritzbeutel geben, in die Kartoffeln füllen, in eine gefettete Form geben und ca. 12 Minuten überbacken.

Mit Tomaten und Kräutern garniert servieren.



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten



Auflauf



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten



Auflauf



Club Frohnleiten
Verein zur Förderung der
Heimatverbundenheit
www.clubfrohnleiten.org

A - 8130 Frohnleiten

