Fächerkartoffelauflauf
MIT KERNIGEM FRISCHKÄSE

1 AUFLAUFFORM

CA. 30 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT

ZUTATEN

6 Kartoffeln
300 g Bayernland Kerniger Frischkäse High Protein
3 Eier
50 g Rigatello Hartkäse gerieben
1 Bd. Schnittlauch
2 EL Olivenöl
Muskat nach Belieben
Salz & Pfeffer

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.SCHNELLMALGEKOCHT.DE

ZUBEREITUNG

1. Die rohen Kartoffeln werden geschält und dann mit einem Messer fein ein-, aber nicht durchgeschnitten. Das klappt besonders gut, wenn man die Kartoffel zum Schneiden zwischen zwei Kochlöffelstiele klemmt.
2. Zwischen die aufgeschnittenen Kartoffelfächer wird etwas vom Schnittlauch gesteckt.
3. Die Kartoffeln werden dann gesalzen und mit dem Olivenöl bestrichen.
4. Der Frischkäse, die Eier und 30 g des Rigatellos werden miteinander verrührt und mit Pfeffer, Muskat und Salz gewürzt.
5. Die Mischung wird in eine Auflaufform gegeben, die Kartoffeln werden eingesetzt, mit dem restlichen Hartkäse bestreut und im Backofen gebacken.
6. Zum Servieren wird der Auflauf mit dem restlichen Schnittlauch bestreut.
7. Dazu passt ein grüner Salat. Guten Appetit!