



FÄCHERKARTOFFEL MIT KÄSE

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 1,5 kg mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 1 Knoblauchzehe
- 150g Almsenner Sennkäse/Bergkäse Mischung
- 200ml Bergbauern Schlagobers
- 200 ml Bergbauern Milch
- Prise Salz und Pfeffer
- Prise geriebene Muskatnuss
- 70 g Bergbauern Butter
- gehackten Schnittlauch zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und fächerartig einschneiden, aber nicht durchschneiden. Ca. alle 3-4mm ein Einschnitt.
2. Knoblauch schälen und fein hacken. Den Almsenner Käse grob reiben. Schlagobers und Milch mit dem gehackten Knoblauch mischen und anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln in eine gebutterte ofenfeste Form/Pfanne setzen. Obersmischung über die Kartoffeln gießen. Den Käse und übrige Butter (ca. 50 g) in Flocken auf den Kartoffeln verteilen. Kartoffeln im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen. Kartoffeln ca. 5 Minuten abkühlen lassen, mit gehacktem Schnittlauch garniert servieren.

