Schmandkartoffeln
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

10 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend), 2 Becher Schmand, 500 gr Gouda, Salz, Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Käse reiben.
Backofen auf 200° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Die Zubereitung:

3/4 von dem Käse mit dem Schmand verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelscheiben vorsichtig unter die Schmand - Käse - Masse heben, in eine Auflaufform füllen und den restl. Käse darüber streuen.
Im Backofen ca. 30 Minuten überbacken bis die Oberfläche goldbraun ist.
Guten Appetit!