

Überbackene Kartoffeln



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel	8 Stk.
Frische Kräuter	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	8 Scheibe(n)

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kernig kochen, halbieren, auf ein Backblech legen, mit Kräutern (am besten wären frische) bestreuen, goldbraun backen, zum Schluss Käse auf die Kartoffeln geben und kurz gratinieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-426-Ueberbackene-Kartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at