



Zutaten

Kartoffeln: Sorte Anuschka, festkochend
750 g mittelgroße Knollen
½ Bund Rosmarin, 100 g Parmesan
3 EL Crème fraîche, 200 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung:

Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze ca. 200 °C, Heißluft ca. 180 °C

Zubereitung:

Kartoffeln gründlich in kaltem Wasser waschen. Jede Kartoffel nacheinander auf einen Esslöffel legen und quer dicht an dicht mit einem Messer einschneiden. In eine ofenfeste Form setzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe 2) 20 Minuten backen.

Inzwischen Dill waschen und trocken tupfen. Käse reiben. Crème fraîche und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Über die Kartoffeln gießen und mit abgezupftem Dill belegen. Alles mit Käse bestreuen und in 40 Minuten goldgelb backen.



EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Wulf-Werum-Str. 1 · D-21337 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05
europlant@europlant.biz · www.europlant.biz