

## Sahnekartoffel aus der runden Stoneware von Pamperedchef®



Abbildung 1 Sahnekartoffeln aus der runden Stoneware Kuchenform von Pamperedchef® Rezeptidee Susanne Altschuh

### Zutaten:

1kg festkochende Kartoffeln  
Salz, Pfeffer  
130 ml Gemüsebrühe  
200g Sahne  
150g Creme-Fraiche  
2 TL Senf  
1 EL Petersilie  
Knoblauch Gewürz  
Salz, Pfeffer  
150g geriebenen Käse

Die Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben hobeln oder schneiden. Und alles gleichmäßig in der Runden Form von Pamperedchef® verteilen. Gut salzen und pfeffern.

Die Gemüsebrühe, Sahne, Creme-Fraiche, Senf und die Petersilie in die Nixe geben und miteinander verrühren. Mit dem Knoblauch Gewürz, Salz und Pfeffer pikant abschmecken und die Sauce über die Kartoffeln gießen. Die Kartoffeln sollten möglichst bedeckt sein.

Mit dem gehobelten Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterer Einschub/ 60 Minuten garen.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Mein Rezeptheft GenussZone: [www.martinaziehl.de](http://www.martinaziehl.de)

Mein Onlineshop bei Pamperedchef® [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Weitere leckere Rezepte: [www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)