

## **Martina Ziehl mit Pampered Chef zeigt Sahne-Kartoffeln aus der Ofenhexe von Pampered Chef**



Dieses Rezept stammt von Susanne Altschuh eine begeisterte Stoneware Anwenderin

### **Zutaten:**

1kg gemischte Kartoffeln (Süßkartoffeln und Kartoffeln)  
Etwas Rapsöl  
400 ml Sahne  
1 Päckchen Maggi Rosmarin Kartoffel Gewürz  
Salz und Pfeffer  
150g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)

### **Zubereitung:**

Die Süßkartoffeln und Kartoffeln in Mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel füllen. Etwas Rapsöl zugeben und verrühren dann in die große Ofenhexe geben.  
Die Sahne in die große Nixe geben und das Rosmarin Kartoffel Gewürz dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren - eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.  
Die Sauce über die Kartoffeln gießen mit dem geriebenen Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen bei 230°/Ober-/Unterhitze/Rost auf der untersten Schiene 35-45 Minuten garen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef**

**Fachberatung mit Onlineshop: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**