

## Fleischkäse aus dem Zauberkasten Plus von Pampered Chef® mit Kartoffeln aus der runden Stoneware

Kann auch im kleinen Zaubermeister Lily zubereitet werden.



*Fleischkäse und Kartoffeln aus dem Zauberkasten und der runden Stoneware*

### **Zutaten:**

1 kg Fleischkäse (ich hatte Pizza Fleischkäse) vom Metzger deines Vertrauens

Kartoffeln nach Bedarf

Öl und Bratkartoffel-Gewürz

### **Zubereitung:**

Den Fleischkäse in den Zauberkasten von Pampered Chef® geben und in den vorgeheizten Backofen

130°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 90 Minuten schmoren

45 Minuten vor Ende der Zeit, gibst du deine Kartoffeln, die in Öl geschwenkt und gewürzt sind, in die runde Stoneware und stellst die Form neben den Zauberkasten.

Nun die Temperatur auf 230°C erhöhen damit die Kartoffeln gar werden können.

Sollte dein Fleischkäse zu dunkel werden, dann einfach mit etwas Alufolie abdecken.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Viel Spaß beim Nachmachen.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich verwendet:

Zauberkasten plus oder kleiner Zaubermeister Lily

Runde Stoneware plus

Kuchengitter von Pampered Chef®

Silikonhandschuhe Packs an!