

# Gratin dauphinois

Zutaten : 1,2 kg Kartoffeln  
1 Glas Milch  
1 Knoblauchzehe  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
50gr Butter  
75gr Sahne  
25gr Emmental  
3 Eier

Die Kartoffeln waschen und schälen.  
In kleine Scheiben schneiden.  
Die Platte mit Butter bestreichen.  
Eine schöne Schicht Kartoffeln ausbreiten  
Eier und Sahne schlagen und über die Kartoffel gießen.  
Mit dem Rest der Kartoffel bedecken.  
Milch mit Knoblauchzehe kochen  
Kartoffeln mit Milch übergießen.  
Salzen, pfeffern und Muskat hinzufügen.  
Mit dem geriebenen Käse bestreuen.  
Im heißen Ofen 30 Minuten überbacken.  
Mit einer Gabel in die Kartoffeln stechen.  
Eventuell noch 2 Minute grillen.

Guten Appetit

# Kräuterkartoffeln

## Zubereitung

- Kartoffeln waschen,
- Kartoffeln halbieren
- Mit der Schnittfläche auf eine gebutterte Fettpfanne legen
- Bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 20 Min backen
- Basilikum mit Emmentaler vermischen
- Öl zugießen, bis eine zähe Masse entsteht.
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Kartoffel umdrehen
- je zwei dünne Scheiben Knoblauch und einen TL Käsekräutermasse auf jede Kartoffel geben
- Im vorgeheizten Backofen 200 Grad 5 bis 10 Min überbacken
- Mit Meersalz bestreuen

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit**

# Speck-Kartoffeln

## Zutaten :

- Kartoffeln mittelgroß
- Bacon
- Butterschmalz
- Zahnstocher

## Wie man es macht:

- Kartoffel ca. 20 min. kochen
  - kalt abschrecken
  - pellen
- Kartoffeln mit Speck umwickeln
- evtl. feststecken (mit Zahnstocher)
- Kartoffeln im erhitzten Butterschmalz unter wenden ca. 5 Min braten

**Arbeitszeit:** ca.15 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** simpel

DAS LEBEN SCHMECKT SCHÖN!

## **Günther-Kartoffeln**

Nicola~ oder Charlotte-Kartoffeln kaufen (mittelgroße).

Kartoffeln schälen, waschen und abtrocknen.

Einen Holzlöffel nehmen und die Kartoffel mehrere Male einschneiden (Schnittbreite ungefähr 5mm). Die Kartoffel darf auf der unteren Seite nicht durchgeschnitten sein.

Eine feuerfeste Schüssel mit Backpapier auslegen.

Olivenöl und Salz draufgeben.

Die Kartoffeln auf der Schnittseite mit Öl und Salz bepinseln.

Backofen auf 180 Grad 10 Minuten vorheizen und die Kartoffel ungefähr 45 Minuten backen. Zwischendurch ein~ zweimal mit dem Öl bepinseln.

## **Kartoffelsalat**

Kartoffeln mit der Schale kochen.

Kartoffeln schälen.

Kartoffeln in kleine Scheiben in eine Schüssel schneiden.

Fünf Löffel Essig, 10 Löffel Öl, Pfeffer, Salz, Petersilie hinzugeben.

Zwiebel klein schneiden und hinzugeben.

Zwei Eier kochen, schälen, schneiden und mit den Kartoffeln verrühren.

# Gromperekichelcher

**1**

**Kartoffeln schälen**

**2**

**Kartoffeln waschen**

**3**

**Kartoffeln reiben**

**4**

**Zwiebeln reiben**

**5**

**Eier hinzugeben**

**6**

**Petersilie fein hacken**

**7**

**Salzen und pfeffern.**

**8**

**Alles vermischen**

**9**

**Mit elektrischem Crêpe-Gerät Reibekuchen backen**

## Einkaufszettel

2 Liter Milch

2 mal Salz

2 mal Pfeffer

Muskatnuss

500 g Butter

Sahne

geriebener Emmentaler 250g

Öl

Essig

Basilikum

20 Scheiben dünn geschnittener Bacon

250 g roher Schinken

Olivenöl