

SCHWEDISCHE KARTOFFELN mit Salat

Aus unserer rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 10 Min | Backzeit 50 Min



So wird's gemacht:

Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Käse in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 zerkleinern. Schinken in den Mixtopf geben, 5 Sek/Stufe 3 zerkleinern, Creme fraiche, Wasser und Suppenpulver dazugeben, 5 Sek/Stufe 2 vermischen und in die rechteckige Ofenhexe geben.

Kartoffeln gut waschen, zwischen zwei Kochlöffel legen, mehrfach einschneiden (nicht durchschneiden), in die Soße legen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die rechteckige Ofenhexe in den Backofen geben und je nach Größe der Kartoffeln ca. 50 Min backen.

Am besten mit Salat und Dressing aus Mellis Küchenparadies servieren.

ZUTATEN:

- 100 g Käse
- 400 g Creme fraiche
- 400 g Wasser
- 2 EL Suppenpulver
- 1 kg kleine Kartoffeln
- 100 g Schinken

Gutes Gelingen, Deine Melli