

SCHABZIGER-KARTOFFELN



3-mal täglich Milch
1 Portion =
50 g Halbhart-Käse



Kurzer Transportweg - mehr Frische

Zutaten

bis 30 Min.

Für 4 Personen

1 kg fest kochende Kartoffeln, z.B. Charlotte,
geschält, in Spalten geschnitten
1,8 dl Saucen-Halbrahm
50 g Schabziger, fein gerieben
Salz, Pfeffer

Garnitur:

50 g Schabziger, zerbröckelt
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten



Zubereitung

1 Die Kartoffeln auf dem Dämpfkörbchen weich kochen. herausnehmen, warm stellen.

2 In derselben Pfanne Saucen-Halbrahm aufkochen, Schabziger begeben. Unter Rühren schmelzen lassen, würzen. Kartoffeln zugeben, sorgfältig mischen und garnieren. Sofort servieren.

Dazu passt grüner oder gemischter Salat oder Früchtekompott.