



Rustikale Bauernkartoffeln aus dem Elsass

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der tolle Snack einfach, schmackhaft,

Zutaten

- Ca. 800 g gekochte Kartoffeln in Scheiben
- 200 g durchwachsener Speck in dünne Streifen geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben geschnitten
- 200 g Elsässer Munsterkäse
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Etwas gehackte Petersilie
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bratkartoffel zunächst in recht heißes Butterschmalz geben, salzen und pfeffern und rund herum appetitlich braun anbraten.

Schritt2

(Gute Bratkartoffeln brauchen Zeit, wenn sie so richtig kross und lecker werden sollen)

Schritt3

Zunächst den Speck und zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben,

Schritt4

3 - 4 min. zusammen weiter braten.

Schritt5

Danach alles in eine feuerfeste Form geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Munster Käse

belegen.

Schritt6

Die Auflaufform in den auf volle Leistung vorgeheizten Backofen unter die heißen Schlangen / Oberhitze schieben und den Käse zerlaufen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Alles in der Auflaufform servieren und ev. ergänzend einen großen Blattsalat in Joghurt - Kräuterdressing dazu reichen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, preiswert, rezepte aus dem elsass, toller snack, überbacken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rustikale-bauernkartoffeln-aus-dem-elsass/>