



Zünftige Käsebratkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der kleine, leckere Snack für die schnelle Küche

Zutaten

- 500 g in Scheiben gekochte, geschnittene Kartoffeln
- 80 g gewürfelter roher Schinken oder durchwachsener Speck
- 2 Stange Frühlingslauch in feine Ringe geschnitten
- 1/2 Knoblauchzehe, mit Salz gerieben (Wenn man mag, geht auch ohne)
- 3 El frischer Schnittlauch
- Etwas Butter zum Braten
- 200 g Munster oder Brie Käse
- Etwas Butter und Rapsöl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bratkartoffeln in etwas Butter und Öl von allen Seiten

Schritt2

5 - 6 min. anbraten, Farbe nehmen lassen, salzen pfeffern.

Schritt3

Zeit nehmen, gute Bratkartoffeln müssen liebevoll zubereitet werden.

Schritt4

Den Porrée in dünnen Ringen sowie den gewürfelten Schinken und den Knoblauch dazu geben, weitere 2 - 3 min. miteinander braten.

Schritt5

Alles auf eine feuerfesten Form oder auf Tellern portionieren und mit den Käsescheiben belegen.

Schritt6

In den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen geben, unter den Heizschlangen schmelzen, bzw. appetitlich goldgelb überkrusten.

Schritt7

Vor dem Servieren mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftige-kaesebratkartoffeln/>