

KARTOFFEL EINTOPF



Zutaten

750g	Kartoffeln (mehligkochend)
50g	Lauch geschnitten
100g	Käse rezent
150ml	Rahm
2Paar	Wienerli
1 Dose	Pelati gehackt

Schnittlauch und nach Belieben auch Rosmarin,
Salz und Pfeffer

1. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Je kleiner umso kürzer die Garzeit
2. Die Wienerli in Stücke und den Lauch in feine Ringe schneiden
3. Die Pelati-Tomaten mit dem Rahm mischen und mit Gewürzen abschmecken
4. Die Kartoffeln, den Lauch und die Wienerli in eine Schüssel geben und mit der Tomatensauce vermischen. übergiessen und vermischen.
5. Den Käse darüber geben und alles im Ofen bei 180°C ca. 50 Minuten garen (die Garzeit kann je nach Kartoffelsorte und Grösse der Stücke variieren)
6. Mit Schnittlauch bestreuen und nach Belieben mit Rosmarin verzieren.