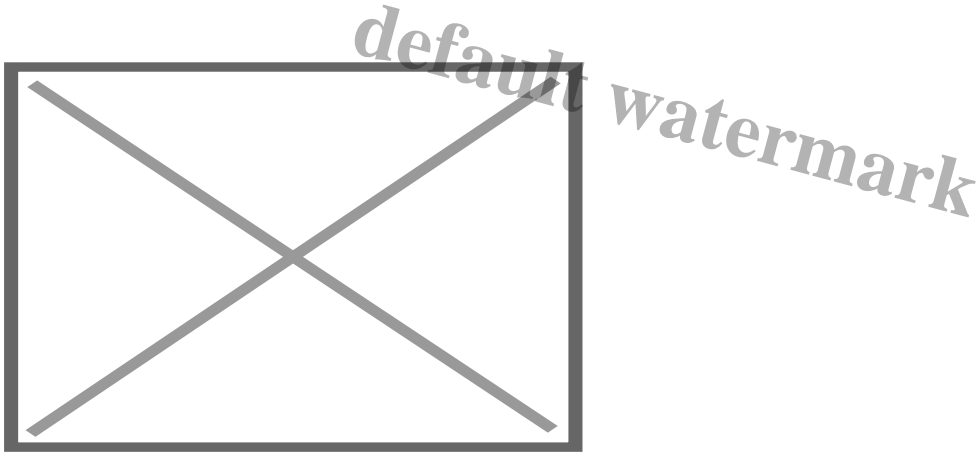




Äberbackene Kartoffeln mit WÄ¼rstchen

Description



Zutaten

1 kg Kartoffeln
6 St. Bockwurst/WÄ¼rstchen
100 g KÄ¼se, gerieben
5 EL Mayonnaise
Ä¼l
Salz & Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in kleine StÄ¼cke schneiden und in Salzwasser halbgar kochen. Dann in eine SchÄ¼ssel geben. Das Ä¼l dazugeben und vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Salzen, pfeffern, mit Mayonnaise bestreichen und geriebenen KÄ¼se darÄ¼ber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Ä°C ca. 20 Minuten backen.

Anschließend klein geschnittene WÄ¼rstchen zwischen die Kartoffeln legen. Eventuell noch einmal mit Mayonnaise bestreichen und mit getriebenem KÄ¼se bestreuen. Noch weitere 10 Minuten bei 200 Å°C backen.

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 7, 2019

Author

jeanny

default watermark