

Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats Oktober 2007

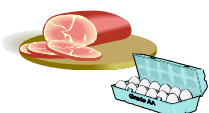
Käse-Kartoffeln mit Mettwurst

- Zutaten:**
- 1 kg kleine neue Kartoffeln (4 Personen)
 - 1 Bund Lauchzwiebeln
 - 4-6 Mettwurstchen
 - 2 EL Butter
 - 1 geh. EL Mehl
 - 1/8 l Milch
 - 1/8 l Gemüsebrühe
 - 100 g Sahne-Schmelzkäse
 - Salz, Pfeffer
 - 200 g Bauernkäse



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen, ca. 15 Min. kochen. Lauchzwiebeln putzen und waschen, in Ringe schneiden. Mettwurstchen in Scheiben schneiden.
2. Butter erhitzen, Mehl darüber stäuben und anschwitzen. Milch und Brühe einrühren, aufkochen. Schmelzkäse einrühren, schmelzen lassen und würzen.
3. Kartoffeln abgießen und schälen. Mit Lauchzwiebeln und Wurst in eine gefettete Auflaufform füllen. Käsesoße darüber gießen. Käse reiben und darüber streuen. Im heißen Ofen (200° / 175° Umluft) ca. 20 Min. überbacken. Dazu schmeckt ein kühles Bier.



Guten Appetit !

