

# Überbackene Kartoffeln

Aufläufe » Kartoffel-Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 1,2kg Kartoffel(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 250g Zwiebel(n)
- » 100g Greyerzer
- » 100g Frühstücksspeck
- » 1 EL Öl
- » 2 EL geh. Petersilie

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, abbürsten, 20min garen. Zwiebeln abziehen, Käse reiben. Speck und Zwiebeln in Streifen schneiden.

2. Öl erhitzen. Zwiebeln und Speck bei mittlerer Hitze 3min andünsten. Petersilie zugeben, alles auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

3. Kartoffeln abgießen, noch heiß halbieren. In eine feuerfeste Form füllen, pfeffern. Speckmischung darüber verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 160°C ca. 20min überbacken.

Nährwerte: 535kcal/E20g/F25g/KH55g

angelegt am: 08.06.2006

Rezept-Nr: 2034

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke