



Barmbacher Bioladen

## Fächerkartoffeln



### Zutaten:

1kg festkochende Barmbacher Biokartoffeln (Belana)

50g zerlassene Butter

Salz & Pfeffer

50g geriebener Bergkäse oder Parmesan

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Heißluft vorheizen.

Möglichst gleichgroße Kartoffeln verwenden, diese waschen und schälen. Jede Kartoffel mit einem Messer bis zur Mitte etwa alle 5mm einschneiden. Dies gelingt am besten, wenn man hinter einer Kartoffel ein etwa 1 cm hohes Holzbrett legt, sodass man die Kartoffel nicht ganz durchschneiden kann.

Diese in eine gefettete Auflaufform geben und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Nun mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben, die Kartoffeln nach etwa 40 Minuten Backzeit mit Käse bestreuen und weitere 20 Minuten backen.

Fächerkartoffeln schmecken gut zu kurzgebratenem Fleisch und Salat.

Guten Appetit.