

Sahnekartoffeln

Für 2 Personen (als Beilage)

Zutaten:

400 g Kartoffeln (am besten fest kochende)
500 mL Sahne
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Vorbereitungszeit 15 Minuten, Kochzeit 45 Minuten

1. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Die Kartoffelscheiben in eine Auflaufform schichten und jede Schicht mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend die einzelnen Schichten mit Sahne übergießen bis die Auflaufform gefüllt ist.
3. Die Sahnekartoffeln bei 200°C ca. 45 Minuten im Backofen garen. Mit einem spitzen Messer prüfen ob die Kartoffeln gar sind.

Eher mehr Salz als Pfeffer und Muskatnuss verwenden. Die Sahnekartoffeln „saugen“ das Salz auf.

