Ofen-Fächerkartoffel mit Käse

Nicht nur Studenten lieben dieses einfache Rezept: Die Zutaten für die Ofen-Fächerkartoffel mit Käse hat man eigentlich immer im Haus.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (festkochende)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
Nach Belieben	Käse

Zubereitung

1. Für Ofen-Fächerkartoffel mit Käse zunächst die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen. Ungeschält alle 5 mm etwa zu 3/4 tief einschneiden. Käse in dünne Streifen schneiden, die etwa so dick sind wie die Kartoffeleinschnitte tief.

2. Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln in einen Bräter setzen und mit geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten im Ofen garen lassen. Anschließend die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Käsestreifen in die Kartoffelspalten stecken und die Kartoffeln weitere 15 Minuten im Ofen garen lassen. Herausnehmen und sofort servieren.

Tipp

In jede zweite Spalte der Ofen-Fächerkartoffel anstatt Käse nach Belieben Speck in Scheiben stecken.