Überbackene Kartoffeln mit Sauerrahm

Besonders köstlich durch Topfen und geriebenen Käse: Rezept für überbackene Kartoffeln mit Sauerrahm.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 kg	Kartoffeln (gekocht)
2 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter (für die Pfanne)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 g	Topfen
250 ml	Milch
2 Stk.	Eier
1 TL	Paprikapulver
1 EL	Schnittlauch
1 EL	Semmelbrösel
1 EL	Käse (gerieben)
40 g	Butter
100 ml	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für die **überbackenen Kartoffeln mit Sauerrahm** zu Beginn die Kartoffeln schälen und in schmale Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Ein wenig Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln einige Minuten darin anrösten.

2. Die Kartoffelscheiben mit in die Pfanne geben und ebenfalls anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Pfanne vom Herd nehmen und Inhalt etwas abkühlen lassen. Inzwischen das

Backrohr auf 200 Grad vorheizen und eine feuerfeste Form einfetten.

3. Den Topfen durch ein Sieb in eine große Schüssel passieren, Milch und Eier zufügen. Mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Paprikapulver unterrühren. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden, unter die Topfenmasse rühren.

4. Die abgekühlten Kartoffeln und Zwiebeln mit der Topfenmasse vermengen, anschließend in die Form geben und verteilen. Semmelbrösel und geriebenen Käse vermischen und über das Gericht streuen. Butter in Flöckchen darüber verteilen. Rund 40 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken.

Tipp

Die überbackenen Kartoffeln mit Sauerrahm schmecken am besten mit einem Salat als Beilage. Man kann sie auch mit geräuchertem Schinken oder Speck zubereiten.