



Beilage

# Rahmkartoffeln

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

600 gr mittelgrosse Kartoffeln (z.B. Charlotte)  
1 1/2 dl kräftige Gemüsebouillon  
2 1/2 dl Rahm  
2 EL Kräuter (z.B. Salbei, Rosmarin, Basilikum), gehackt  
2 EL geriebener Sbrinz  
Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Kartoffeln	Schälen, im Abstand von 2-3 mm einschneiden, jedoch nicht ganz durchschneiden (wie wenn man die Kartoffel in Scheibchen schneiden wollte).
	Die Kartoffeln – eng aneinander – in eine feuerfeste Form legen.
Bouillon, Rahm sowie Kräuter	aufkochen und über die Kartoffeln giessen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
Käse	Käse darüberstreuen und weitere 15 Minuten backen.