

# Traudl's Rezept für KW 49/2014

## Schweizer Käsekartoffeln

für vier Personen

1 kg gekochte (noch) warme Gemüsekartoffeln  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
Thymian  
100 g geriebenen Emmentaler-Käse  
1 Becher süße Sahne  
1 Becher saure Sahne  
Salz und Pfeffer  
Butter für eine Auflaufform

### Zubereitung

Feuerfeste Form ausbuttern.

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in der Form auslegen.

Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der Form verteilen.

Salzen, pfeffern und mit Thymian und Käse bestreuen.

Nächste Schicht Kartoffelscheiben darauf geben. Wieder würzen und mit Thymian und Käse bestreuen.

Fortsetzen bis alle Kartoffelscheiben aufgebraucht sind.

Süße und saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln gießen.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 180° C backen, bis der Käse zerlaufen ist.

Dazu passt ein grüner Salat.



**BIOTREFF**  
Vilshofen