

# Überbackene Weißwein-Kartoffeln

## Zutaten | 4 Portionen

1 kg	Kartoffeln, klein, festkochend
1 EL	Olivenöl
20 g	Butter
100 ml	Weißwein, trocken
100 ml	Gemüsebrühe
300 g	Rotschmierkäse
½ Bund	Schnittlauch
1 TL	Kümmel
	Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 12 Min.

## Zubereitung:

- Die Kartoffeln in Salzwasser 8-12 Min. bissfest kochen, abschrecken und pellen.
- Öl und Butter in einer Pfanne zerlassen, die Kartoffeln darin mit Kümmel ca. 5 Min. goldbraun braten.
- Mit Weißwein und Brühe ablöschen und aufkochen lassen.
- Alles mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform oder eine andere ofenfeste Form geben.
- Käse grob würfeln und über den Kartoffeln verteilen.
- Im heißen Ofen bei 220 Grad ca. 10-12 Min. überbacken.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden und vor dem Servieren über die Kartoffeln streuen.

## Tipp:

Dazu schmeckt ein knackiger Salat mit frischen regionalen Zutaten der Saison.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 383 g á Portion:

## Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
484 kcal	24 g	42,5 g	20,1 g	330 mg