



Fächerkartoffel-Auflauf



70 Min.



Vegetarisch

Zutaten 4 Personen

1 Packung(en)	Petrella mit frischem Schnittlauch (à 125 g)
100 ml	Sahne
130 ml	Milch
etwas	Salz und Pfeffer
ca. 20	kleine Kartoffeln (festkochend)
zwei	Schaschlikspieße
1	rote Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
50 g	Butter
etwas	Rosmarin, Thymian und Oregano
30 g	Parmesan
ein paar	frische Schnittlauchringe

Petrella Produkte



Petrella Schnittlauch



Fächerkartoffel-Auflauf



70 Min.



Vegetarisch

So wird's gemacht

1. Petrella Schnittlauch, Sahne, Milch, Salz und Pfeffer verrühren und in eine Auflaufform füllen.
2. Die Kartoffeln zwischen die beiden Schaschlikspieße legen und so dünn wie möglich bis auf die Holzstäbchen runter einschneiden, dann auf die Soße legen.
3. Die Zwiebel(n) schälen, in halbe Ringe schneiden und zwischen die Kartoffeln in die Auflaufform legen.
4. Knoblauch schälen und auspressen. Die Butter schmelzen und mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und den Kräutern vermengen. Anschließend die Kartoffeln mit der Kräuterbutter bestreichen.
5. Das Ganze bei 160 °C Umluft für 40-45 min backen.
6. Die Fächerkartoffeln mit Parmesan und Schnittlauchringen bestreuen und servieren.