



schwedische Kartoffeln

Kartoffeln

Sauerrahm und Sahne mit dem Rinderfond verrühren. Die Mischung in eine große Auflaufform füllen.

Die gut gewaschenen Kartoffeln mehrfach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Sie sollten an der Unterseite noch zusammenhängen. Die Abstände zwischen den Einschnitten sollten so ähnlich wie bei einem Eierschneider sein.

Die Kartoffeln mit der geschnittenen Seite nach Oben in die Form setzen, aber nur nebeneinander und nicht übereinander stapeln, so dass sie etwa zur Hälfte in der Soße sitzen. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln fast gar sind.

Topping

In der Zwischenzeit die Zucchini klein raspeln und salzen. Nach etwa 5 Minuten das entstandene Wasser gut ausdrücken. Anschließend die geraspelten Zucchini mit Semmelbrösel und frisch geriebenen Parmesan (Verhältnis 1:1) vermengen, dass eine bröselige Masse entsteht. Mit Rosmarin und Pfeffer abschmecken.

Diese Mischung auf den Kartoffeln verteilen und für weitere 15 Minuten goldbraun backen.



Zutaten für 2 Personen:

Kartoffeln

100	g	Sahne
100	g	Sauerrahm
200	ml	Rinderfond
5	Stk	Kartoffeln, groß

Topping

1	Stk	Zucchini
		Semmelbrösel
		Parmesan
		Rosmarin
		Salz
		Pfeffer