

# Kartoffeln vom HOF DÖRKES

## Rezept Schwedische Kartoffeln

Diese Kartoffeln schmecken nach Frühling!

### *Zutaten:*

(für 4 Personen)

1 kg festkochende Kartoffeln

3 Esslöffel gehackte Kräuter nach Wunsch

(Petersilie. Schnittlauch. Kerbel. Dill. Thymian)

50 g Butter oder Margarine

Salz und Pfeffer

50 g geriebener Käse

### *Zubereitung: Backofen auf 200 °C vorheizen.*

Kartoffeln waschen und schälen, auf einen Esslöffel legen und mit einem Messer bis zum Löffelrand im Abstand von ca. 3 bis 5 mm einschneiden.

In die Schnittstellen gehackte Kräuter geben, die Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und im Backofen bei 200 °C 45 Minuten backen.

Dann den Käse über die Kartoffeln streuen und nochmals 20 Minuten garen.

HOF DÖRKES Stadtfeld 45 47906 Kempen

**Bei uns bekommen Sie die Kartoffeln für ein richtig gutes Essen!**

Kochen müssen Sie allerdings selbst!