

Winte's Kartoffeln



Gratin mit Schinkenspeck

1kg kleine Kartoffeln
1 Stange Porree
150g Schinkenspeck
Butter
1 Ei Öl
200g Schmelzkäse mit Salami
1/4l Sahne
3 Eier
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln schälen in Salzwasser halbgar kochen. Auflaufform mit Butter ausfetten, Backofen auf 200°C vorheizen.

Porree putzen, gründlich waschen, in Ringe schneiden. Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Porree und Speck kurz darin ausdünsten. Kartoffeln in die Form geben Porree und Speck darüber geben. Schmelzkäse (einen Rest übrig lassen!) mit der Sahne und den Eiern gut verrühren, mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken und über das Gratin gießen.

Etwa 30 Minuten garen, den restlichen Schmelzkäse auf dem Gratin verteilen und weitere 15 Minuten garen.

Guten Appetit wünschen

„ Die Winte´s “

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel.04240/1053