

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.

KARTOFFELGRATIN MIT ZIEGENKÄSE



REZEPT FÜR
1–2 Personen



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MIN



KOCH-/BACKZEIT
30–40 MIN

ZUTATEN

2 Kartoffeln
50–80 g frischer Ziegenkäse
1 EL Olivenöl
frischer Thymian
Salz
Pfeffer

ZUM SERVIEREN

kombinieren mit einem leicht bitteren Rucola oder ergänzen mit einem Gurken-Joghurt-Salat.

ZUBEREITUNG

- 1**
Ofen auf 200 Grad vorheizen.
- 2**
Kartoffeln in sehr dünne Scheiben schneiden.
- 3**
Ein grösseres Stück Alufolie schneiden.
- 4**
Die Kartoffelscheiben auf der Alufolie verteilen, salzen und pfeffern und den Ziegenkäse darüber bröckeln.
- 5**
Mit frischem Thymian und Olivenöl beträufeln.
- 6**
Die Alufolie über die Kartoffeln klappen und so langbacken, bis die Kartoffeln weich sind.