

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

## Blechkartoffeln mit Schinken

### Zutaten

- 2 kg große Kartoffeln (festkochend)
- 2 Stangen Lauch
- 3 rote Paprikaschoten
- 250 g gekochter Schinken in Scheiben
- 2 Gemüsezwiebeln
- 1 Bund Thymian
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 600 ml Milch
- 5 Eier
- 3 EL mittelscharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Butter
- Fett fürs Blech

### Zubereitung

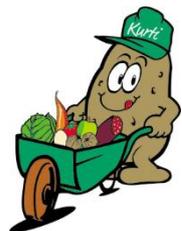
Kartoffeln waschen, mit Schale 30 Minuten kochen. Danach pellen, abkühlen lassen, in Scheiben schneiden.

Inzwischen Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Paprika vierteln, entkernen, waschen, würfeln. Schinken würfeln. Zwiebeln würfeln. Thymian abbrausen, Blättchen abstreifen und hacken.

Frischkäse mit Milch, Eiern, Thymian und Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Lauch zufügen, zugedeckt 2 Minuten dünsten.

Dann Paprika und Schinken zugeben, kurz mitdünsten, salzen und pfeffern. Backofen auf 200 °C heizen. Kartoffeln und Lauchmischung abwechselnd auf ein gut gefettetes Backblech schichten. Käsecreme darüber verteilen. Gratin im vorgeheizten Ofen 30 bis 35 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Eine Hälfte gleich servieren, die andere einfrieren



**Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz**

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590

# Kuhre

Einkaufen auf dem  
Bauerhof

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

[www.hof-kuhre.de](http://www.hof-kuhre.de)  
Telefon: 05245-3590