

Bratkartoffeln mit Birne und Käse

Zutaten:

- 1 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel
- 800 g Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 Birnen
- 1 EL Zucker
- 1 cl Obstler
- 200 g Bavaria blue
- 1 EL Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Kartoffeln am Vortag als Pellkartoffeln in Salzwasser kochen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Birnen in Spalten schneiden und mit dem Zucker und dem Schnaps marinieren. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln anbraten und nach 5 Minuten die klein gewürfelten Zwiebeln dazugeben. So lange braten, bis die Zwiebeln etwas gebräunt sind. Dann die marinierten Birnen dazugeben. Den Schnaps kann man, muss man aber nicht dazugeben. Alles salzen und pfeffern. Den Käse darüber verteilen und die Pfanne in den Ofen geben. Warten bis der Käse geschmolzen ist. Pfanne aus dem Ofen nehmen, Schnittlauch fein schneiden und über die Kartoffeln streuen.

Dieses Rezept wurde eingesandt von: Tom Rosenberger