

Rezept des Monats



Zutaten:

- 600g Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 200g Stollberger Spitze
- 150 ml Sahne
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- 1 TL Butter
- Thymian

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden, Lauch grob schneiden und waschen.
3. Sahne mit gehacktem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über das Gemüse geben.
Alles in die Auflaufform geben.
4. Käse grob reiben , auf dem Gemüse verteilen und
ca. 40 Minuten backen