



- Kartoffeln mit Schale gar kochen und in Scheiben schneiden.
- Champignons vierteln, Zwiebeln in Streifen schneiden.
- Kartoffeln in Butter und Öl goldbraun anbraten.
- Zwiebeln und Pilze dazugeben und kräftig mitbraten.
- Knoblauch und Thymian unterrühren.
- Den De oole Pellwormer grob darüberreiben.
- Pfanne mit Deckel 2–3 Minuten stehen lassen, bis der Käse cremig geschmolzen ist.

Rezept des Monats

Zutaten:

- 200g De oole Pellwormer
- 800g Kartoffeln
- 400g Champignons
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 EL Rapsöl
- 1 Zehe Knoblauch
- Pfeffer, Salz, Thymian

