



Upländer Fächer- Kartoffeln





Upländer Fächerkartoffeln

für 4 Personen

etwas Upländer Butter zum Einfetten

1 kg festkochende Kartoffeln

50 g flüssige Upländer Butter

Salz und Pfeffer

30 g geriebener Parmesan-Käse

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Kartoffeln schälen, abspülen und trocken tupfen. Den Ofen auf 200°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Mit einem Messer die Kartoffeln fächerartig quer einschneiden, dabei aber nicht ganz durchschneiden. Die Kartoffeln in die Form geben und mit der flüssigen Butter bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln je nach Größe etwa 40 - 50 Min. backen, dabei gelegentlich mit der flüssigen Butter aus der Form bestreichen, nach der Hälfte der Backzeit den Parmesan-Käse über die Kartoffeln streuen. Guten Appetit!

Tipp: Die Kartoffeln zusätzlich mit Kräutern würzen.

