

Russischer Kartoffelauflauf

Zutaten:

- ▶ 800 g Kartoffeln (festkochend)
- ▶ 200 g körniger Frischkäse
- ▶ 100 g saure Sahne (10%)
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebeln
- ▶ 100 g geriebener Käse
- ▶ Paprika
- ▶ Fett für die Form



Zubereitung:

- ▶ Die Kartoffeln mit der Schale nicht zu weich kochen
- ▶ Die gekochten Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
- ▶ Kartoffelwürfel mit dem Frischkäse, der sauren Sahne, der durchgedrückten Knoblauchzehe, dem Salz und Pfeffer mischen
- ▶ Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und zur Kartoffelmasse geben
- ▶ Eine weite Auflaufform einfetten, die Masse einfüllen und den geriebenen Käse darüberstreuen.
- ▶ Bei 175 Grad (Heißluft 160 Grad) circa 30 Minuten backen
- ▶ Dünn mit Paprika bestreuen