

Schwedische Kartoffeln

Zutaten:

200 g Sauerrahm
200 g Creme fraiche
400 ml kräftige Brühe
1 kg Kartoffeln
50 g Butter
75 g Schinkenwürfel
Rosmarinnadeln oder Zweige je nach Geschmack
5 Scheiben Toastbrot in Würfel geschnitten

Zubereitung: Sauerrahm und Creme fraiche mit Brühe verrühren und in eine Auflaufform gießen. Die Kartoffeln gut waschen und mehrfach tief einschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Kartoffeln mit der eingeschnittenen Seite nach oben nebeneinander in die Form setzen, sodass sie etwa zur Hälfte in der Soße sitzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 45 Minuten backen, bis die Kartoffeln fast gar sind. In der Zwischenzeit die Butter in der Pfanne zerlassen, Schinkenwürfel und Rosmarin hinzufügen und Toastbrotwürfel dazumischen. Die Mischung auf den Kartoffeln verteilen und so lang überbacken, bis die Brotwürfel schön braun sind. Dazu passt herrlich ein schöner Blattsalat.

