

4 Pax

Rahmerdäpfel

Zutaten

600 g	mehlige Erdäpfel	Weiteres:	
20 g	Butter		Salz
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
150 ml	Obers		Muskatnuss
40 g	Parmesan gerieben		

Arbeitsbeschreibung

1. 600 g mehliges Erdäpfel schälen, in 2-3 mm Scheiben schneiden und in gebutterte und mit Knoblauch ausgelegte Platte legen.
2. Obers mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss würzen, über die Erdäpfel geben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Backrohr bei 180°C 40 min backen.

Hinweis

- Das Obers muss stark überwürzt sein, da die Erdäpfel viel an Geschmack aufnehmen