



# Elsässer Bratkartoffeln mit Schinken und Munsterkäse

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das kleine, herzhaftes Abendessen für jeden Tag

## Zutaten

- 1 kg geschälte Kartoffeln in dünnen Scheiben
- 100 g roher Bauernschinken in Würfeln
- 250 g Munsterkäse in Scheiben
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 2 El Butterschmalz
- 1 kleine Knoblauchzehe in kleinen Würfeln
- Etwas frisch gehackten Majoran
- ½ Bündchen gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, gut abspülen und auf einem Tuch oder Küchentuch trocken.

### Schritt2

In einer großen, beschichteten Pfanne mit heißem Butterschmalz geben und zunächst 10 min. von allen Seiten, gleichmäßig goldbraun braten, mit Salz, Pfeffer, Rosenpaprika würzen.

### Schritt3

Schinken, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, ca. 3 - 4 min. weiter braten.

#### **Schritt4**

Danach die gehackte Petersilie unterschwenken und in eine feuerfeste Auflaufform füllen.

#### **Schritt5**

Den Munsterkäse in dicken Scheiben gleichmäßig verteilen und unter dem Grill des Backofens auf höchster Stufe schmelzen lassen.

#### **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt7**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben und mit einem bunten Blattsalat nach Tagesangebot und Marktlage in einer herzhaften Vinaigrette ergänzen.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** bratkartoffeln, für die ganze familie, herzhaft, munsterkäse, preiswert, rezepte aus dem elsass

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/elsaesser-bratkartoffeln-mit-schinken-und-munsterkaese/>