

Jungkartoffeln mit Käsekruste

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, geschmackvolle „Drillinge“ die zu Vielem passen, ob Beilage, fleischlos oder Grillabend

Zutaten

- 20 Stück junge, gleichmäßig große Drillinge, gepellt, halbiert
- 5 El Sahne
- 2 Eigelbe
- 100 g geriebener Hartkäse
- 1 El frischer, gehackter Majoran
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt, fein mit Salz gerieben
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Drillinge in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen, schälen, längs halbieren und in eine ausreichend große Auflaufform setzen. Etwas frisch gemahlene Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Schritt2

Die Knoblauchzehe fein würfeln, etwas Salz darüber geben, mit dem Messerrücken fein reiben.

Schritt3

Zu den Eigelben, der Sahne, geriebenem Käse und dem Majoran geben, verrühren.

Schritt4

Die Kartoffeln einstreichen und für 1 - 2 min. unter den glühenden Grillstäben, goldgelb gratinieren.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Passt zu Vielem passen, ob Beilage oder für den Grillabend, als fleischloses Gericht mit frischen Saisonsalaten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** fleischlos, grillen, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jungkartoffeln-mit-kaesekruste/>