

# 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/>