



ZITRONEN-ERDÄPFEL

Zutaten:

50 dag speckige Erdäpfel, 10 dag Zwiebel, 1 dag Butter,
150 ml Sauerrahm, 100 ml Schlagobers,
2 Dotter, 1 Zitrone, 3 dag Reibkäse, Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

- die Erdäpfel in Salzwasser kochen oder im Dampf garen
- Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter langsam anrösten
- Erdäpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden, Zwiebel untermischen
- Rahm, Obers, Dotter, Zitronensaft und Thymian untermischen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Masse in kleine, befettete und bemehlte Auflaufförmchen füllen und mit geriebenem Käse bestreuen
- bei 160° C Heißluft ca. 30 min backen

