

Schwedische Fächerkartoffeln

1200 g	Kartoffeln
	Salz
100 g	Butter
100 ml	Gemüsebrühe
100 g	geriebener Parmesan
150 g	geriebener Wabe-Käse Natur
50 g	Semmelbrösel

Zubereitung

Kartoffeln schälen, waschen und ca. 25 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorgaren.

Anschließend die Kartoffeln längs in engen Abständen (ca. 5 mm) einschneiden (fächern), aber nicht durchschneiden.

Die Kartoffeln dicht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit der Gemüsebrühe angießen.

Den geriebenen Käse mit den Semmelbröseln vermischen und über die Kartoffeln geben. Die Auflaufform ca. 15 Minuten bei 200 °C im Umluftbackofen backen.