



**MEIN LIEBLINGSREZEPT 19 VON 24.**  
*Neubauer's Eichwaldhof*

## Neubauer's Kartoffeln vom Blech



### ZUTATEN

4 Portionen | Dauer ca. 45 Min.

1 kg Kartoffeln  
1/4 l Gemüsebrühe  
Salz, Pfeffer  
1 TL gemahlener Kümmel  
2 Zwiebeln  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Tassen saure Sahne  
2 Eier  
150 g geriebener Emmentaler  
4 Tomaten  
1 Bund Schnittlauch  
einige Butterflocken

- 1 Geschälte, rohe Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Mit Gemüsebrühe übergießen, Pfeffer und Kümmel darübergeben. Feingehackte Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 Minuten backen.
- 2 In der Zwischenzeit die saure Sahne mit dem Emmentaler und den Eiern verrühren. Die Tomaten enthäuten und in dünne Scheiben schneiden.
- 3 Anschließend die Tomaten auf den Kartoffeln verteilen und die Sahnemischung darübergießen. Frisch gehackten Schnittlauch und Butterflocken daraufsetzen. Nochmals 10 Minuten im Ofen backen. Dann servieren.

Guten Appetit!



**Nächstes Rezept im Oktober: Rathauscafe – Süße Ecke**