



Benötigte Zutaten

700 g	Kartoffeln
3	Zwiebeln
3 Zehen	Knoblauch
	Salz, Pfeffer
	Kümmel
	Paprikapulver
200 g	Speck
200 g	würzig, kräftigen Käse (z. B. Bergkäse)

Schmackhafter Rohreachtling

Schnell, gut und günstig

Anleitung

1. Die sauber gewaschenen und blättrig geschnittenen Kartoffeln in eine befettete Auflaufform geben.
2. Würfelig geschnittene Zwiebel und Knoblauch darüberstreuen.
3. Mit etwas Wasser aufgießen und den würfelig geschnittenen Speck und Käse verteilen.
4. Würzen.
5. Mit etwas Wasser aufgießen und den würfelig geschnittenen Speck und Käse verteilen.
6. Bei 200 Grad ca. 45 Minuten im Rohr braten.

Beilage

Zu den Rohreachtling serviert man gerne Salat.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten