



## Genuss-Rezept

### Knusprige Fächerkartoffeln mit Puten-Schinken

#### Zutaten für 4 Personen

15 Kartoffeln  
3 EL Olivenöl  
20 Scheiben Schnittkäse (Ihrer Wahl)  
70 g Gutfried Puten-Schinken „Delicioso“  
5 EL Frühlingszwiebeln  
15 TL Sauerrahm  
Etwas Salz



#### Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mit einem scharfen Messer mehrere Schnitte durch die Kartoffeln machen und dabei vermeiden, ganz nach unten zu schneiden. Ein großes Backblech mit Aluminiumfolie auslegen oder eine Auflaufform benutzen. Die Kartoffeln auf das Backblech oder in die Auflaufform legen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz bestreuen. Bei 200 Grad für 40 Minuten backen bis die Kartoffeln weich sind.
2. Den Scheibenkäse in Quadrate schneiden und die Käsequadrate in die Kartoffeleinschnitte legen. Weitere 10 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Kartoffeln 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Gutfried Puten-Schinken „Delicioso“ in einer Pfanne knusprig anbraten, in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln würfeln. Sauerrahm zusammen mit dem Puten-Schinken und Frühlingszwiebeln auf den Kartoffeln verteilen und das Ganze servieren. Gutfried wünscht guten Appetit!

Zubereitungszeit: Circa 60 Minuten