

Rezept der Woche

Bayrische Ofenkartoffeln mit Obatzta und Leberkäse

Zutaten für 4 Personen:

- | | |
|---------------------------|--|
| 2 Eßl. Butter | - schmelzen |
| 12 mittelgroße Kartoffeln | - fächerförmig einschneiden
- auf ein Backblech setzen
- mit Butter beträufeln - mit Salz würzen |

Backofen

E-Herd 200°C

Umluft 175°C

- ca. 30 Minuten backen

- | | |
|-----------------------|--|
| 2 Zweige Rosmarin | - Nadeln abzupfen |
| ½ Laugenbrezel | - fein würfeln |
| 1 Teel. Öl | - erhitzen |
| 3 Eßl. Schinkenwürfel | - im Öl anbraten, herausnehmen |
| 1 Eßl. Öl | - erhitzen |
| 8 Scheiben Leberkäse | - darin anbraten |
| | - Kartoffeln aus dem Ofen nehmen |
| ca. 125 g Obazda | - als Kleckse auf die Kartoffeln geben
- Brezelbrösel, Schinken und Parmesan
darauf verteilen, bei gleicher Temperatur
weiter 10 Minuten überbacken |
| 1 Eßl. Öl | - erhitzen |
| 4 Eier | - braten |
| 2 Lauchzwiebeln | - Ringe schneiden
- alles anrichten |

Man kann auch frischen Fleischkäse nehmen, den man vorher selbst abbackt.



Lammerschmidt

Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH

Hauptstraße 27, 49326 Melle

Fleischerfachgeschäfte

Neuenkirchen: 05428/9415-14 •

Melle: Kaufhaus Böckmann 05422/42501

Werther: Rewe-Markt 05203/901607 •