

Überbackene Pellkartoffeln

(für ca. 4-5 Personen)

**Entsprechende Menge Pellkartoffeln am Vortag kochen.
(fest kochende, etwa gleich große Kartoffeln)**

Kartoffeln pellen.

**Jede Kartoffel mit Schwarzwälder Schinken umwickeln und
in eine Auflaufform legen.**

- **gekörnte Brühe mit etwas heißem Wasser verrühren**
- **200 ml Sahne**
- **200 ml Frischkäse**
- **200 ml Frischkäse mit Kräuter (alles erwärmt verrühren)
über die „verpackten“ Kartoffeln geben.**

Ca. 45 min in der Backröhre bei mittlerer Hitze überbacken.

Guten Appetit !