

# Chantilly-Kartoffeln

(für 4 Personen)

## Zutaten:

1 kg. Kartoffeln  
Salzwasser

---

1 Becher Schmand  
Salz, Pfeffer, Paprika  
Muskat  
125g geriebener Gouda



## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, halbieren und mit Salzwasser bedecken, ca. 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Wasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen.

Mit der Schnittfläche nach unten in eine feuerfeste Form geben. Schmand mit den Gewürzen verrühren, Käse unterheben und die Masse über die Kartoffeln geben. Bei 225 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Kollegium des PMHG.