

Kartoffel-Schafskäse-Auflauf

Reicht für

2 Personen

Zutaten

750 g Kartoffeln
180 g krümeligen Schafskäse
400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
3 Esslöffel Olivenöl
3 gehäufte Esslöffel italienische Kräuter (getrocknet)
Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen.

Während die Kartoffeln kochen den Schafskäse in einer Schüssel mit einem Löffel zerdrücken.

Den Schafskäse mit den gehackten Tomaten, dem Olivenöl und den Kräutern vermischen.
Die Soße mit Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln pellen, in kleine Stücke schneiden und mit der Soße vermischen.

Die Mischung in zwei Auflaufformen verteilen.

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Gesamtzeit: 60 Minuten