



# MECKLEN- BURGER KÄSE- KARTOFFELN mit Elbländer Tomate- Basilikum

HAUPTSPEISE

## ZUTATEN

Für 3-4 Personen:

1 kg Kartoffeln  
250 g Lauch  
1 Möhre  
3 EL Öl  
100 ml Wein  
100 ml Sahne  
200 g Heinrichsthaler Käse  
eurer Wahl (z. B. Elbländer  
Tomate-Basilikum)  
150 g Heinrichsthaler  
Reibekäse Gouda

## ZUBEREITUNG

ca. 30 min

## ZUBEREITUNG

Kartoffeln am besten schon am Vortag kochen.

Für die Zubereitung der Mecklenburger Käse-Kartoffeln die Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden. Anschließend zusammen mit Öl in einer Pfanne kurz anbraten.

Lauch und Möhre in dünne Scheiben schneiden. Den Elbländer Scheibenkäse in Streifen schneiden. Nun alles zu den angebratenen Kartoffeln geben und gut vermengen. Anschließend in eine Auflaufform umfüllen.

Für die Soße Wein und Sahne verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Gern zusätzlich mit Majoran und Petersilie würzen.

Jetzt die Flüssigkeit zu dem Kartoffel-Möhren-Lauch-Mix geben, vermengen und abschließend den Reibekäse darüber verteilen.

Nun alles für ca. 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den Ofen geben, bis der Käse schön goldbraun ist.

*Guten  
Appetit!*

Weitere köstliche Rezepte & Anregungen findet ihr hier: [heinrichsthaler.de/kochen-snacken/](https://heinrichsthaler.de/kochen-snacken/)