

## Bäckerinkartoffeln (2 Personen)

### Zutaten

- ▶ 200 g rohe Kartoffeln

---

- 70 ml Milch (1,5% Fett)
- 30 ml Sahne (10% Fett)
- 20 g Frischkäse

---

- Muskat, Pfeffer,  
Paprikapulver und  
etwas Diätsalz

- ▶ 10 g Edamer (30% F.i.Tr.)

### Zubereitung

schälen und anschließend in dünne Scheiben schneiden

Milch, Sahne und Frischkäse verrühren, die Masse mit

würzen

Die Kartoffelscheiben abwechselnd in eine leicht gefettete Form geben, mit der vorbereitete Masse übergießen und darüber verteilen.

Im Backofen bei 180°C ca. 60min. backen

**Tip:** Kartoffeln vorher blanchieren (Garzeit ca. 45min.)

### 1 Portion enthält durchschnittlich:



Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Ballaststoffe	Cholesterin	Natrium	BE
152	6,2g	6g	17g	2,2g	20mg	92mg	1,5