

... > Zubereitungsarten > Methoden > Überbacken

Schmandkartoffeln mit Bergkäse



★★★★☆ 4.07 (25 Bewertungen)

 18 Kommentare

 20 Min.  simpel  21.03.2005  471 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

800 g Kartoffel(n), festkochend

300 g Schmand

Salz und Pfeffer

30 g Butter

1 Zweig/e Rosmarin

Kümmel

2 Schalotte(n), in Streifen geschnitten

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

80 g Bergkäse, gerieben

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
471	11,09 g	34,80 g	27,78 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, schälen und je nach Größe halbieren oder ganz lassen.

Den Schmand mit Salz und Pfeffer verrühren. Die Kartoffeln in der heißen Butter mit dem Rosmarin goldbraun anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und in eine feuerfeste Form geben. Schalotten und Knoblauch drüberstreuen, den Schmand darauf verteilen und mit dem Bergkäse bestreuen. Im Backofen bei ca. 200 Grad 20 Min. backen

Rezept von

[gypsy0201](#)

Weitere Rezepte von [gypsy0201](#)

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

03.11.2020 17:07

Anemonenzwiebel

Die Kartoffeln sind einfach toll, haben der ganzen Familie geschmeckt!
Eigentlich hatte ich nur nach einer Verwertung für den schon sehr reifen
Bergkäse im Kühlschrank gesucht... Aber die Schmandkartoffeln wird es mit
Sicherheit bald wieder geben! 😊

[Antworten](#)

17.06.2019 13:17

Andi3366

sehr lecker schon öfters gemacht

Antworten

14.11.2017 18:33

pizza2

Ist ein super tolles Gericht, gibt es bei uns jetzt öfters. Probiere auch mal andere Kräuter aus.

Antworten

28.02.2014 11:00

Uschimaus

Wir haben gestern dieses Gericht gegessen und sind begeistert. Übrigens haben wir restlichen Raclettkäse verwendet....

Antworten

20.06.2011 19:10

gypsy0201

Herzlichen Dank für Eure Kommentare und Bewertungen

LG Gypsy

Antworten

02.06.2008 14:14

evlys

... ..

Hallo,

das Gericht schmeckt sehr gut.

Die Schalotten habe ich durch Zwiebeln ersetzt, der Bergkäse mit seinem kräftigen Aroma würde den feineren Geschmack der Schalotten völlig überdecken.

Grüße Evlys

Antworten

27.09.2005 11:46

Humalog

Hat super geschmeckt. Danke für's Rezept!
humalog

Antworten

20.09.2005 12:50

rizie1

Hallo gypsy

Die Schmandkartoffel haben sehr gut geschmeckt.Habe allerdings den Kümmel weggelassen da wir den nicht mögen.Hat aber auch ohne sehr gut geschmeckt.

Ig.Rizie

Antworten

23.03.2005 08:41

Gerd-Fisher

ist bestimmt sehr lecker, habe ich abgespeichert und es wird probiert.....Gerd.....

Antworten

22.03.2005 21:33

Fischel63

Hallo gypsy0201,

dein Rezept hört sich sehr gut an.
Habe es gespeichert und werde es demnächst ausprobieren.

LG DatHülse

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brokkoli rezepte](#), [buttermilchwaffeln rezepte](#), [champignonsoße rezepte](#), [gambas rezepte](#), [heidelbeercreme rezepte](#), [lammschulter rezepte](#), [mett rezepte](#), [miracelwhip rezepte](#), [multikocher rezepte](#), [riesengarnelen rezepte](#)