

Kretische Kartoffeln



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 6-8 große Kartoffeln• Olivenöl• 2 Zwiebeln• 1 Knoblauchzehe• 200 ml süße Sahne• 300 ml Wasser• 1/2 TL Oregano• Salz, Pfeffer, Zitronensaft• 200 g geriebener Käse	<ol style="list-style-type: none">1. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und roh in Olivenöl anbraten. In eine gefettete Auflaufform füllen.2. Sahne und Wasser mit den gehackten Zwiebeln, Knoblauchzehe und Oregano mischen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und über Kartoffeln gießen.3. Geriebenen Käse darüberstreuen.
Zeit: 30 Minuten bei 200° C im Ofen backen.	

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied