

# Kretische Kartoffeln



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

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