



Gebackene Kartoffelfächer

1 kg mittelgroße Kartoffeln waschen,
schälen, quer halbieren,
von der runden Seite in $\frac{1}{2}$ cm Abstand tief einschneiden,
so dass die Kartoffel aber noch zusammenhält, eine feuerfeste Form ausfetten,
die Kartoffeln mit der Schnittfläche dicht an einander setzen,
mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran würzen,
mit 1 Becher süße Sahne beträufeln,
1 EL geschmolzene Butter darüber geben
backen im Backofen bei 200 °C (Umluft 160 °C) ca. 40 min,
nach 30 min 100 g geriebenen Emmentaler darüberstreuen und weiter überbacken