



# Schneller Kartoffeleintopf

Ulrich Dempwolf

Präsident der Landesschulbehörde Niedersachsen

für unerwartete Gäste

Zutaten ↓	
gut 1 Kilogramm Kartoffeln	halbieren/vierteln je nach Größe in Salzwasser kochen
Sauce	
1 Esslöffel Butter	in der Pfanne warm werden lassen
2 große Zwiebeln	grob hacken
2 Knoblauchzehen	pressen
1 Bund Petersilie	hacken
2 Stangen Lauch	fein schneiden
	alles zusammen dämpfen
Tomatenfruchtfleisch	abgetropft beifügen
100 g Greyerzer	gerieben
3 Esslöffel Parmesan	beides unter die Sauce rühren
0;25 l Rahm	beifügen und aufkochen
1 Teelöffel Oregano, Pfeffer und Salz	Sauce pikant würzen und über die angerichteten heißen Kartoffeln gießen

Dazu Grüner Salat mit Essig und Öl angemacht.

Guten Appetit!!