

# Pellkartoffeln Rezepte

## Eingelegter Munsterkäse Mit Pellkartoffeln Und Schinken

Anzahl: 8 Portionen

Gattung: Elsas, Gemüse, Käse, Kartoffel, Schinken, Frankreich, Party, Geburtstag

---

1	Unausgereifter Munsterkäse	500 ml	Schlagsahne
	- frischer, etwa 1 kg, beim	1,50 kg	Neue Kartoffeln
	- Käsehändler bestellen	1 Bund	Schnittlauch
	Weißer Pfeffer; f.a.d.M.	400 g	Schwarzwälder Schinken; in
1	Bund Frühlingszwiebeln		- dünne Scheiben
1	Bund Kerbel		- geschnitten
600 g	Crème fraîche		

---

Den Käse am Tag vorher in acht Tortenstücke schneiden und in eine flache Schale legen. Die Stücke dabei voneinander trennen. Den Käse kräftig mit Pfeffer würzen.

Die Frühlingszwiebeln (bis auf eine ) putzen, waschen und abgetropft in dünne Ringe schneiden. Etwa 2/3 der Kerbelblättchen abzupfen und grob hacken.

Crème fraîche und Sahne verrühren, Frühlingszwiebeln und gehackten Kerbel untermischen, über den Käse gießen, mit Klarsichtfolie abdecken und über Nacht kühl stellen (nicht im Kühlschrank!).

Am nächsten Tag die Kartoffeln sehr gut waschen, garen, abgießen, gut abdämpfen und pellen.

Inzwischen die restliche Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die restlichen Kerbelblättchen abzupfen. Beides vor dem Servieren über den Käse streuen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und über die Kartoffeln streuen.

Den Munsterkäse in der Schale servieren. Die Kartoffeln und den Schinken dazureichen.