

# Papas de la bandeja para hornear - Blechkartoffeln mit Käse

Rezepturbasis Portionen 10

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
802	Kartoffeln in Scheiben	2,0000	kg	0,8000	Scheiben 6 mm
803	Zwiebeln 50 - 70	0,1000	kg	0,0400	
804	Emmentaler gerieben 45%	0,2000	kg	0,0800	
1191	Rama Cremefine zum Kochen 1 l	0,3000	Kg	0,1200	

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.  
In Salzwasser gar kochen.  
Danach die Scheiben fächerförmig in Backform legen.  
Zwischen die Lagen Zwiebeln schichten.  
Mit Sahne oder Kochsahne überziehen und im Grill-Backofen backen. Danach mit Käse gratinieren.