



## Rezept

### Fondue Kartoffeln

#### Rezept Bild



#### Zutaten

- Kartoffeln
- Mikrowellen Fondue (siehe Bild 4)
- Muskatnuss
- Salz
- Paprika
- Pfeffer

#### Zubereitung

Kartoffeln im Steamer 25 min. weich kochen. Kartoffel halbieren und aushöhlen. Mit Salz und Muskatnuss bestreuen. Mit Mikrowellen Fondue füllen. Mit Paprika bestreuen. Bei 180 °C 10 min im Ofen vorwärmen und anschliessend mit der Gratinier Stufe auf Wunsch bräunen. Mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und servieren.

#### Fazit

!!Sehr Lecker!!

Tags

[Kartoffeln](#) [Fondue Kartoffeln](#)

## Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

## Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

## Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

## Rezeptfotos



