

Otto Koch
Gratinierte Käse-Kartoffeln

Donnerstag, 26. September 2019
Rezept für 4 Personen

Dauer: 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach
Heimatküche

Zutaten:

800 g	kleine Kartoffeln, fest kochend
etwas	Salz
1	Kopfsalat
100 g	Reblochon
100 g	Blauschimmelkäse
100 g	Bergkäse
100 g	Ziegenkäse
1 Bund	Schnittlauch
5 EL	Olivenöl
2 EL	weißer Balsamico
1 TL	Senf
etwas	Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

1. Kartoffeln gut waschen und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.
2. Den Salat putzen waschen und gut abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.
4. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtes Backblech auslegen).
5. Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen.
- 6 Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.
7. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
8. Aus 2 EL Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen.
9. Kartoffeln mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.
11. Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Pro Portion: 660 kcal / 2772 kJ
32 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 47 g Fett