

Von Käse und Knollen: Raclette trifft Ofenkartoffel

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Portionen

Für die Kartoffeln

2 große Ofenkartoffeln
 2 Teelöffel Pflanzenöl
 2 Teelöffel Butter
 Salz, Pfeffer
 2 Scheiben MILRAM Küstenkäse
 2 Esslöffel getrocknete Tomaten
 50 g Speckwürfel
 2 Frühlingszwiebeln
 1 Esslöffel schwarze, entsteinte Oliven
 2 Esslöffel Mais
 2 Handvoll Rucola
 200 g MILRAM Kartoffel Creme

Besonderes Zubehör

Raclette-Grill
 Alufolie

Wer kennt es nicht: Vom ausgiebigen Raclette-Abend sind noch ein paar Scheiben Käse und einige Zutaten in den Schälchen zurück geblieben - zu schade zum Wegwerfen aber zu wenig, um allein davon satt zu werden. Da hilft nur eins: eine heiße Ofenkartoffel. Denn die ist allzeit zum Füllen und Toppen bereit. Einfach Käse

mit allen Restzutaten im Pfännchen schmelzen, nach Lust und Laune über die dampfende Knolle geben und die Gabel zücken.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln waschen und gründlich trockentupfen. Mit einer Gabel rundherum mehrmals einstechen, mit etwas Pflanzenöl einreiben und einzeln in Alufolie einschlagen. Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen ca. 1 Stunde backen.

- 3 -

Raclette-Grill kurz vor Ende der Kartoffel-Backzeit aufheizen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und getrocknete Tomaten grob hacken.

- 4 -

Zwei Pfännchen mit getrockneten Tomaten, Oliven, Speck, Frühlingszwiebeln und je einer halben Scheibe Küstenkäse befüllen. Unter den Raclette-Grill stellen und gratinieren, bis der Käse geschmolzen ist.

- 5 -

Kartoffeln aus dem Ofen holen, Folie öffnen und Kartoffeln längs aufschneiden. Mit einer Gabel etwas Kartoffelfleisch auskratzen, mit etwas Butter und Salz direkt in den Kartoffelhälften vermengen.

- 6 -

Käsepfännchen über den aufgeschnittenen Kartoffeln leeren. Mit Rucola und Kartoffel Creme toppen.

Von Käse und Knollen: Raclette trifft Ofenkartoffel