Rezept

Kümmel-Käse-Kartoffeln

Ein Rezept von Kümmel-Käse-Kartoffeln, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** festkochende Kartoffeln
- **250 g** Munsterkäse (ersatzweise ein anderer Rotschmierkäse)
- **1 EL** Kümmelsamen
- **100 g** Butter
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und samt der Schale in ausreichend Wasser in etwa 30 Minuten bissfest kochen. Dann abgießen und etwas ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pellen, der Länge nach halbieren und nebeneinander in eine ofenfeste Form legen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 180 Grad). Den Kümmel in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze etwa 1 Minute rösten, bis die Samen anfangen zu springen, dann im Mörser leicht zerstoßen. Munsterkäse und die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Kümmel und etwas Salz mit einer Gabel gut vermischen, sogar ein wenig verkneten.

3. Die Kartoffeln leicht salzen, dann die Käsemischung darauf verteilen. Die Kartoffeln im Ofen (Mitte) etwa 20 Minuten backen, bis die Käsemischung zerlaufen und leicht gebräunt ist.