Rezept

Raclette-Ofenkartoffeln mit Tomaten-Salsa

Ein Rezept von Raclette-Ofenkartoffeln mit Tomaten-Salsa, am 28.04.2024

Zutaten

800 g	neue Kartoffeln
½	Bio-Zitrone
1 TL	edelsüßes Paprikapulver
2	Tomaten
60 g	Mixed Pickles (aus dem Glas)
	Pfeffer
50 g	Brunnenkresse (ersatzweise Feldsalat oder ein Beet Gartenkresse)
1	Knoblauchzehe
1 TL	Fenchelsamen
4 EL	Olivenöl
1	Frühlingszwiebel
	Salz
400 g	Raclettekäse in Scheiben
	Auflaufform

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und halbieren. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Zitronenhälfte heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. In einer Schüssel Kartoffeln, Knoblauch, Zitronenschale, Fenchelsamen, Paprikapulver und 3 EL Olivenöl vermengen. Dann die Kartoffeln mit den Schnittflächen nach oben in die Auflaufform setzen und im heißen Ofen (Mitte) 25 - 30 Min. garen.

2. Für die Salsa die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Mixed Pickles in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann klein schneiden. Alles mit dem Zitronensaft und dem übrigen EL Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und ebenfalls salzen und pfeffern. Zuerst die Salsa und dann den Käse darauf verteilen. Das Ganze im Ofen je nach gewünschter Bräunung weitere 5 - 10 Min. backen. Die Kresse waschen, putzen, klein zupfen und trocken schütteln. Das Gericht damit garnieren.