

Rezept

## Kartoffelburger »Hawaii«

Ein Rezept von Kartoffelburger »Hawaii«, am 28.04.2024

### Zutaten

<b>3</b> große Kartoffeln (à ca. 300 g)	<b>3 EL</b> Öl
Salz	Chiliflocken
<b>1 Dose</b> Thunfisch in Öl (140 g Abtropfgewicht)	<b>150 g</b> Ananasfruchtfleisch
<b>1 Stück</b> Ingwer (ca. 2 cm)	<b>1</b> rote Zwiebel
<b>100 g</b> Cheddar (am Stück)	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 395 kcal, 21 g F, 18 g EW, 33 g KH

### Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und längs aus der Mitte insgesamt 8 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Öl bestreichen und mit Salz und Chiliflocken würzen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen, wenden und weitere ca. 5 Min. backen.
2. Inzwischen Thunfisch gut abtropfen lassen. Ananas in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Ingwer schälen und hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Thunfisch, Ananas, Ingwer und Zwiebel mischen. Mit Salz und Chiliflocken würzen. Den Käse grob raspeln. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Ananasmischung auf 4 Kartoffelscheiben verteilen und leicht andrücken. Mit ca. zwei Drittel des Cheddar bestreuen. Übrige Kartoffelscheiben mit restlichem Käse bestreuen. Kartoffeln im Ofen (Mitte) ca. 5 Min. backen. Ofengrill zuschalten und Kartoffeln weitere 3-5 Min. backen. Belegte Kartoffelscheiben mit den unbelegten Scheiben bedecken.