



Ofenkartoffeln mit Käse auf Rahmwirz

Die kleinen Amandine-Kartoffeln (erhältlich in der Migros) sind vom festkochenden Typ und schmecken ausgezeichnet und machen aus diesem simplen Gericht etwas besonderes. Auch vorgekocht und danach mit Käse im Ofen überbacken, behalten sie ihre feste Konsistenz. Angerichtet habe ich sie auf geschmortem Wirz mit Sauerrahm.

Zutaten

150g kleine festkochende Kartoffeln (Amandine)
150g Wirz
1/2 kleine Zwiebel
1,5dl Gemüsebouillon
50g Sauerrahm
50g Halbhartkäse, Tilsiter oder Sternenberger
1/2Tl Koriandersamen gemahlen
1/2Tl Paprika süß
Bratbutter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser 6 Minuten kochen. Abgiessen und auskühlen lassen.

Zwiebel hacken. Dicke Rippen aus den Wirzblättern ausschneiden und die Blätter und gut 1cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel in Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Wirz zugeben und unter stetigem Wenden weitere 2-3 Minuten mitdünsten. Bouillon dazugießen und zugedeckt 10 Minuten schmoren. Deckel abnehmen und die Bouillon verdampfen lassen. Sauerrahm unterrühren und leicht köchelnd eindicken lassen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Käse reiben, mit Koriander und Pfeffer würzen. Gut vermischen, dabei den Käse leicht verkneten.

Kartoffeln halbieren und die Käsemasse darauf pappen. Das geht am besten auf einem Teller. Die belegten Kartoffeln auf ein ausgebuttertes Backblech legen. Auf diese Weise lassen sich die Kartoffeln kompakter beladen und es fällt kein Käse auf das Backblech, wo er beim Überbacken anbrennen würde.

Käsekartoffeln ca. 15 Minuten überbacken.

Wirz auf einem Teller anrichten und die Käsekartoffeln darauf legen. Mit Paprika bestreuen.





