

Raclette-Kartoffeln



Zutaten

für 4 Personen

Für die Raclette-Kartoffeln:

- 4 große festkochende Kartoffeln
- 50g Heumilch Schmand
- 250g Raclettekäse
- 8 Scheiben Bauernschinken
- Salz, Muskat

Für das Gurkenrelish:

- 1 kleine rote Zwiebel
- Etwas Sonnenblumenöl
- 180 ml Gewürzgurkensud
- 1-2 TL Speisestärke
- 1 TL grober Senf
- 1 TL Puderzucker
- 150g Gewürzgurken

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich garen, der Länge nach halbieren und das Innere herauskratzen. Dabei einen Rand von ca. 0,5 cm stehen lassen.
2. Das Kartoffelinnere in einer Schüssel mit dem Schmand verrühren, mit Salz sowie Muskat würzen und auf den Kartoffelhälften verteilen.
3. Raclettekäse in Scheiben darüberlegen.
4. Für das Relish die Zwiebel schälen und fein würfeln. In etwas Öl 2-3 Minuten andünsten und mit dem Gurkensud ablöschen.
5. Die Stärke in 1-2 EL kaltem Wasser anrühren und den Gurkensud damit abbinden. Senf und Puderzucker unterrühren und das Relish etwas abkühlen lassen.
6. Gurken in kleine Würfel schneiden, unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Backofen auf 220 °C vorheizen und die Kartoffelhälften auf einem Backblech ca. 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist. Den Bauernschinken in einer Pfanne knusprig braten.
8. Raclette-Kartoffeln mit dem Relish und dem knusprigen Bauernschinken servieren.

Tipp: Dazu passen bunte Blattsalate.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

