



überbackene Käsekartoffeln mit Salat



Zutaten:

800 Gramm	Kartoffeln
200 Gramm	Frischkäse mit Kräutern
100 Gramm	Gorgonzola
100 Gramm	gekochten Schinken
1	Eigelb
1 Teelöffel	Kümmel
	Salz Pfeffer
1 Kopf	Blattsalat
1 Handvoll	Cherry Tomaten
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
	Essig Öl Senf Pfeffer Salz



Zubereitung:

Käsekartoffeln

1. die Kartoffeln waschen und circa 25 Minuten mit Schale kochen, danach abkühlen lassen
2. den Frischkäse und den Gorgonzolakäse in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät verrühren
3. den gekochten Schinken in sehr kleine Würfel schneiden
4. das Eigelb und den Kümmel mit dem Schinken vermischen und unter die Käsemasse geben
5. die Masse mit Pfeffer und Salz abschmecken
6. die Kartoffeln der Länge nach halbieren
7. die Kartoffelhälften mit einem Teelöffel aushöhlen
8. das Ausgehöhlte mit einer Gabel zerdrücken und unter die Käse Schinkenmasse mischen
9. die Kartoffelhälften damit füllen
10. leicht mit Paniermehl bestreuen
11. die gefüllten Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen
12. auf der mittleren Schiene 15 Minuten im Backofen knusprig braun backen
13. die Backzeiten : Unter u. Oberhitze 220°C (vorgeheizt), Heißluft 200°C (nicht vorgeheizt), Gas Stufe 4-5 (vorgeheizt)

Salat

14. die Salatblätter abtrennen und waschen, ebenso die Tomaten waschen
15. die Tomaten vierteln
16. den Salat in kleine Stücke zupfen
17. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein hacken bzw. schneiden
18. aus 1 Esslöffel Essig, 2 Esslöffeln Öl, 1 Teelöffel Senf, Salz und Pfeffer eine Salatsoße anrühren
19. die klein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben
20. die klein geschnittenen Tomaten dabei geben
21. mit den trocken geschleuderten Salatblättern vermischen