



Raclette-Kartoffeln mit Cheddar-Chili-Käse, Speck und Wildkräutersalat



45 Minuten



easy cheesy

Zutaten

 für 4 Personen

200 g	Rupp Cheddar Chili Scheiben
800 g	Kartoffeln, mittlere Größe, festkochend
140 g	Speck in Scheiben
5 EL	Olivöl
1,5 TL	Salz
1 EL	Weißweinessig
1 TL	Senf
2 TL	Honig
200 g	Wildkräutersalat
Außerdem:	Backblech Backpapier

Zubereitung

- 1 900 ml Wasser in den Topf einwiegen. Den Dampfgareinsatz in den Topf setzen. 800 g Kartoffeln abbürsten und in den Dampfgareinsatz einwiegen. Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und alles dämpfen lassen. Dampfgaren hoch | 100°C | 00:35:00
- 2 In der Zwischenzeit den Wildkräutersalat putzen, waschen und mit einer Salatschleuder trocken schleudern. In einer Salatschüssel 3 EL Olivenöl, 1 EL Weißweinessig, 1 TL Senf, 2 TL Honig und $\frac{1}{2}$ TL Salz zu einem Dressing verrühren. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 3 Den Dampfgareinsatz mit den Kartoffeln mit dem Haken am Griffende des Spatels herausnehmen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und mit einem flachen Gegenstand etwas plattdrücken. Die Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl beträufeln, mit 1 TL Salz würzen. Die Cheddar-Chili-Käse-Scheiben und die Speckscheiben über die Kartoffeln geben. Das Backblech mit den Kartoffeln für 7 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen geben. Zum Schluß für weitere 3 Minuten die Grillfunktion des Backofens einschalten.
- 4 Den geputzten Wildkräutersalat in die Schüssel mit dem Dressing geben und alles vermischen. Die Raclette-Kartoffeln auf Teller verteilen und mit dem Wildkräutersalat servieren.

Wir wünschen guten Appetit!

Weitere Rezepte unter

www.rupp.at/rezepte