



Raclette-Kartoffeln

mit Rüben-Tartar und Ei



40-50min



4 Personen

Hmm, dieses Gericht lässt unser Käse-Herz höher schlagen! Denn es gibt mit aromatischem Raclettekäse überbackene Ofenkartoffeln! Dazu reichen wir einen deftigen Salat aus bunten Rüben, knackigen Gewürzgurken und hart gekochten Eiern. Diese feine Hausmannskost lässt bestimmt nicht nur uns das Wasser im Mund zusammen laufen!

Was du von uns bekommst

- Gewürzgurken im Glas ^{9,10}
- Raclette Käse ⁷
- Petersilie, frisch
- Eier Toni's, 2 Stück ³
- Zwiebel rot
- Kartoffel, mehligkochend
- Rote Rübe
- Rübe Chioggia

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backrohr mit Ober-/Unterhitze
- große Auflaufform
- kleiner Kochtopf
- mittelgroße Pfanne
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 600.0kcal, Fett 15.9g, Eiweiß 24.4g, Kohlenhydrate 80.4g



1. Kartoffeln vorkochen

Das Backrohr auf 250°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** mit einer Gabel mehrmals einstechen und für ca. 50Min. in einer großen Auflaufform backen, bis die Gabel ohne Widerstand in die **Kartoffel** geht. Zur Hälfte der Backzeit einmal wenden.



4. Tartar vorbereiten

Die **Rüben** schälen und sehr klein Würfeln. Eine mittlere Pfanne mit 4EL Wasser und einer Messerspitze Salz auf mittlere Stufe erhitzen, dann die **Rübenwürfel** darin zugedeckt ca. 8Min. leicht köcheln. **Gurken** abgießen, Flüssigkeit aufheben, dann die **Gurken** möglichst klein schneiden. Die abgekühlten **Eier** pellen und dann klein würfeln.



2. Eier kochen

In der Zwischenzeit Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen und die **Eier** für 10Min. in das kochende Wasser geben und hart kochen. Anschließend **Eier** herausnehmen und in einer Tasse mit kaltem Wasser abkühlen lassen.



5. Käse mitbacken

Den **Käse** in kleine Würfel schneiden. Die **Kartoffeln** ca. 10Min. vor Backende kurz aus dem Rohr nehmen, mit einem Messer etwas einschneiden, mit zwei Gabeln den Einschnitt etwas auseinander ziehen und den **Käse** in die Einschnitte verteilen. Anschließend Rohr auf Grillfunktion umschalten und alles im Rohr zu Ende backen.



3. Zwiebeln einlegen

Währenddessen die **Zwiebel** schälen, längs halbieren und in feine Streifen schneiden. Nun die **Zwiebeln** mit 1/2TL Zucker, einer Messerspitze Salz, 2EL Essig und etwas Pfeffer kneten und kurz ziehen lassen.



6. Tartar abschmecken

Petersilie ohne harte Stiele fein hacken. Die Zutaten aus Schritt 4, eingelegte **Zwiebeln**, mit der **Petersilie** vermengen. Mit 3-4EL Essig, 4EL **Gurkenwasser** mischen und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die **Kartoffeln** gar und der **Käse** geschmolzen ist, die **Kartoffeln** mit dem **Tartar** anrichten.