SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Blaue Kartoffeln | Taleggio | Trevisano & Bittersalate | Rauchsalz

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1 h

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zutaten:

500 g Blaue Kartoffeln (alternativ: festkochende Kartoffeln wie Grenaille)

1 Chicorée, gewaschen

1 Trevisano (Radicchio), gewaschen

Etwas Olivenöl

Salz

1.5 Teelöffel Kümmel

1.5 Teelöffel Rauchsalz

150 g Taleggio, in Scheiben geschnitten (alternativ: anderer Rotschmierkäse)

Zubereitung

1. Die Kartoffeln weichkochen und gegebenenfalls schälen (wenn die Schale dick ist). Dann mit einer Gabel

in grobe Stücke spalten und auf einem Backblech flächig auslegen.

2. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

3. Die Kartoffeln ölen und salzen, mit dem Rauchsalz und Kümmel bestreuen und für 10 Minuten in den Ofen schieben.

4. Währenddessen die Bittersalate in 1 cm große Stücke schneiden.

5.

Die Salate unter die heißen Kartoffeln heben und alles mit Taleggioscheiben belegen. Noch einmal für 10 Minuten gratinieren. Übrigens: Auch ein tolles Trüffel - Gericht!