

# Gratinierte Kartoffeln mit Pilzen und Wildkräuter-Salat

## Für 2 Personen

600 g Kartoffeln	Salz, Pfeffer	200 g Romadur
100 g Wildkräutersalat-Mischung	3 EL Estragonessig	8 EL Sonnenblumenöl
1 TL brauner Zucker	1 Msp. Zitronen-Abrieb	100 g Kräuterseitlinge

Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Den Backofen auf ca. 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln aufbrechen oder halbieren. Mit der offenen Seite nach oben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Käse in dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Alles pfeffern. Die Kartoffeln mit dem Käse ca. 10 Minuten goldgelb überbacken. In der Zwischenzeit die Wildkräuter waschen und trockenschütteln. Aus Estragonessig, 6 EL Sonnenblumenöl, Zucker, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer eine Salatsauce zubereiten. Die Kräuterseitlinge in feine Scheiben schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin ca. 3-4 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln aus dem Ofen holen. Wildkräuter mit der Salatsauce mischen. Kartoffeln mit den Pilzen auf Tellern anrichten. Salat dazu servieren.

Flora Hohmann am 26. Juli 2013