

# Gratinierte Käse-Kartoffeln mit Spitzkohl-Salat

## Für 4 Personen

800 g kl. Kartoffeln, festk.	Salz	100 g Reblochon
100 g Bergkäse	100 g Fontina	4 Zweige Rosmarin
1 Bund Schnittlauch	2 EL Olivenöl	Pfeffer

## Für den Salat:

1 kleiner Spitzkohl	3 EL Olivenöl	1 Bund Schnittlauch
1 Bio-Zitrone	2 TL eingel. Kapern (Glas)	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.

Für den Salat vom Kohl die äußeren eventuell welken Blätter entfernen. Den Kohlkopf halbieren, dann den Strunk ausschneiden. Kohl auf einer stabilen Küchenreibe in feinste Streifen schneiden bzw. hobeln.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Kohlstreifen darin kurz und kräftig anrösten. Dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Die Kapern abtropfen lassen und fein hacken.

Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenschale und Schnittlauch zu den Kohlstreifen, geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen).

Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und je einen Zweig auf die vorbereiteten KartoffelKäse-Teller legen oder dem Backblech verteilen.

Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Rosmarinzweig von den Kartoffel-Käse-Tellern entfernen. Kartoffeln mit Öl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Rainer Klutsch am 02. Oktober 2024