

Raclettekartoffeln auf gemischtem Salat



Ein Vorschlag von Isabelle Rossi aus
Aspelt.

Fotos: Guy Wolff

Die Kartoffeln mit der Gemüsebürste abschrubben und in der Schale in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kartoffeln pellen und längs halbieren. Zwischen die Kartoffelhälften die Käsescheiben legen und mit je zwei Speckscheiben fest umwickeln.

Den Blattsalat putzen, waschen und trocken schleudern.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Kartoffeln ungefähr während acht Minuten im Ofen lassen, bis der Speck etwas knusprig geworden ist.

Mit den restlichen Zutaten eine Vinaigrette zubereiten. Den Salat mit der Vinaigrette mischen.

Auf großen Tellern anrichten und mit kleinen Schnittlauchröllchen und Tomatenscheiben garnieren.

Dieses Rezept bietet sich an wenn man Reste eines Raclette-Abends übrig hat.

Zutaten für vier Personen

8 mittelgroße Kartoffeln	6 EL Olivenöl
16 Scheiben Frühstücksspeck	12 EL Honigessig
4 Scheiben Raclettekäse	2 EL Senf
Blattsalat gemischt	4 EL Sahne
2 Tomaten	Schnittlauch
	Pfeffer, Salz

Weintipp

Dazu kann man einen guten Rivaner trinken, oder aber einen Pinot gris. Als Rotwein passt ein Grenache aus dem Rhône oder ein spanischer Tempranillo, aber aufpassen, dass die Vinaigrette den Rotwein nicht erschlägt!