



Essen in Salzburg

Ofenkartoffel - Varianten

Variante 1 - Ofenkartoffeln mit Parmesankruste

- 1 kg mittelgroße festkochende Kartoffeln
 - 3 Scheiben Toastbrot (2-3 Tage alt)
 - 8-10 Stiel(e) Thymian
 - 75 g + 2 EL Butter Pfeffer, Salz
 - 120 g Parmesan (Stück)
 - 100 g körniger Senf
-
- Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt ca. 20 Minuten in Wasser kochen.
 - Für die Kruste Brot in eine große Schüssel fein zerbröseln.
 - Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
 - 75 g Butter in einer Pfanne schmelzen.
 - Brösel und Thymianblättchen darin unter Wenden ca. 3 Minuten rösten.
 - Mit Pfeffer würzen.
 - Zurück in die Schüssel geben.
 - Parmesan fein reiben.
 - Hälfte Parmesan und gesamten Senf unter die Brösel mischen.
 - Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: s. Hersteller).
 - Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken und längs halbieren.
 - Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech setzen.
 - Mit Salz würzen.
 - Bröselmix gleichmäßig darauf verteilen.
 - Mit Rest Parmesan bestreuen, 2 EL Butter in Flöckchen darauf verteilen.
 - Im heißen Ofen 12-15 Minuten backen.
 - Herausnehmen und anrichten.
 - Dazu schmeckt Salat.

Variante 2 - Ofenkartoffelfächer

- kleiner Topf Salbei
 - 12 Scheiben (ca. 180 g) Bauernschinken
 - 12 (à 150 g) Kartoffeln
 - Salz
 - Pfeffer
 - 75 g Raclette-Käse
 - 75 g Comté-Käse
 - 100 g Doppelrahm-Frischkäse mit Kräutern
 - 4 EL Paniermehl
 - Backpapier
-
- Salbei waschen, trocken schütteln und Blättchen von den Stielen zupfen.
 - Schinkenscheiben dritteln.
 - Kartoffeln schälen, waschen und ca. 2/3 tief, in 3 mm Abstand fächerförmig einschneiden.
 - Je 3 Blätter Salbei und 3 Schinkenstücke pro Kartoffel in die Fächer verteilen.
 - Mit Salz und Pfeffer würzen.
 - Auf der mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne des Backofens im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 1 bis 1 1/4 Stunden backen.
 - Inzwischen Raclette und Comté reiben.
 - Frischkäse, Paniermehl und übrigen Käse mischen und nach 30 Minuten auf den Kartoffeln verteilen.
 - Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit Salbei garnieren.

Gutes Gelingen!