

NR. 2

DAS **BESTE**
AUS DER REGION!



Bunte

OFENKARTOFFELN

FÜR 2 PERSONEN:

- 500 g Kartoffeln
(mittelgroß, vorwiegend
festkochend)
- Salz, Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 6 EL Olivenöl
- 2 Tomaten
- 3 Blätter Radicchio

Pro Portion:

ca. 801 kcal | 19 g E
60 g F | 46 g KH

Zubereitung:

ca. 40 Minuten





**DAS BESTE
AUS DER REGION!**



LOS GEHT'S:

- 1** Die Kartoffeln gut abbürsten, abspülen und dann mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Frühlingszwiebeln abspülen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- 2** Für das Knoblauchöl den Knoblauch schälen, pressen und mit dem Olivenöl mischen. Die Tomaten halbieren, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- 3** Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer andrücken, sodass sie aufplatzen. Anschließend mit Salz sowie Pfeffer würzen und mit dem Knoblauchöl beträufeln. Dann den Mozzarella, die Frühlingszwiebeln und die Tomaten darauf verteilen und die Kartoffeln in den Ofen geben. Auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist.
- 4** Währenddessen den Radicchio waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffeln aus dem Ofen holen und mit dem Radicchio garniert sofort servieren.

**WEITERE LECKERE
REZEPTE FINDET
IHR HIER:**



EDEKA DÖRFLINGER

unterstützt den Zehnkämpfer
Manuel Eitel auf dem Weg
zu den Olympischen Spielen



Glutenfrei
Zubereitung ohne
glutenhaltige Zutaten



Vegetarisch