

Gasthof Kreuz Trautz

Ofenkartoffeln mit Mangold und Bergkäse

Zutaten für 4 Personen

8 große Kartoffeln
600 gr. Mangold
600 gr. Bergkäse
200 gr. Zwiebellauch
100 gr. Butter
1/8 lit. Sahne
Salz Pfeffer Muskatnuss
16 Scheiben Bauchspeck
250 gr. Creme fraiche
Schnittlauch

Kartoffeln bei 180° im Rohr ca. 30 Min. garen und anschließend ein paar Minuten auskühlen lassen.

Während dessen beim Mangold denn Strunk ausschneiden und in Streifen schneiden.

Die Blätter ebenfalls in Streifen schneiden.

Den Zwiebellauch fein schneiden und den Bergkäse mit grober Reibe raspeln.

Bei den Kartoffeln das obere ¼ abschneiden, die Kartoffeln aushöhlen und auf ein Backblech legen. Die Deckel dazulegen.

Die Kartoffelreste in eine Schüssel geben.

Die Mangoldstiele im kochenden Salzwasser 3 – 4 Min.

blanchieren, die Mangoldblätter dazugeben, nochmals aufkochen lassen und mit Siebschöpfer abseihen.

Zur gleichen Zeit den Zwiebellauch in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und den blanchierten Mangold dazugeben.

Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss, mit Sahne übergießen und kurz einreduzieren lassen.

Nun den Mangold zu den Kartoffelresten geben und kurz verrühren, den Bergkäse beimengen, gut vermischen und in die Kartoffeln füllen und für ca. 20 Min. bei 180° Ober- und Unterhitze ins Rohr schieben.

Den Bauchspeck in einer Pfanne richtig cross anbraten und diesen beim Anrichten auf die Kartoffeln legen.

Mit einem Löffel Creme fraiche garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.