

# Käsekartoffeln mit zwei Soßen

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 8 Kartoffel(n)
- » 1 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 100g Gouda
- » 1 EL Kümmel
- » 1 EL Sesam
- » 1 rote Paprika
- » 100g Schafskäse
- » 150g Joghurt (natur)
- » 1 EL Olivenöl
- » 200g Tomate(n)
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2-3 Stiele Thymian
- » 2-3 Stiele Rosmarin
- » 1 EL Ketchup
- » 1 Msp. Cayennepfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten, trockentupfen und längs halbieren. Mit der Schnittseite nach unten auf ein geöltes, dünn mit Salz bestreutes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20min backen.

2. Gouda-Käse reiben. Kartoffeln wenden und mit Käse bestreuen. Hälfte Kartoffeln mit Kümmel, Hälfte mit Sesam bestreuen. Weitere 20-25min backen.

3. Paprika putzen, waschen und fein würfeln. Schafskäse würfeln. Beides mit Joghurt und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Tomaten waschen. Zwiebel schälen. Beides fein würfeln. Kräuter waschen, hacken. Alles mit Ketchup verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Kartoffeln und Soßen anrichten.

Nährwerte: 450kcal/E20g/F18g/KH49g pro Portion

angelegt am: 15.04.2004

Rezept-Nr: 1029

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke