



Ofenkartoffel mit Mangold Käse Haube

ZUTATEN

- 8 Kartoffeln
- 8El Olivenöl
- Salz,Pfeffer
- 2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500gr Mangold
- Muskatnuss
- 150gr Käse

REZEPT

- Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen
- Kartoffeln waschen, halbieren, mit Olivenöl,Salz und Pfeffer vermengen
- Kartoffelhälften darauf verteilen, ca.45min backen
- Zwiebeln,Koblauch schälen, Zwiebel würfeln,Koblauch pressen
- Mangold waschen,Blätter und Stiele in schmale Streifen schneiden
- Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen, Mangold hinzufügen, Salz und Pfeffer würzen, kurz andünsten
- Kartoffeln nach 40min aus dem Ofen nehmen, Mangold und Käse darauf verteilen und überbacken