

**Rainer Klutsch**  
**Gratinierte Käse-Kartoffeln mit Spitzkohlsalat**

**Mittwoch, 2. Oktober 2024**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1 Stunde  
Schwierigkeitsgrad: leicht  
Heimatküche

**Zutaten:**

800 g	kleine Kartoffeln, fest kochend
etwas	Salz
100 g	Reblochon
100 g	Bergkäse
100 g	Fontina
4 Zweige	Rosmarin
1 Bund	Schnittlauch
2 EL	Olivenöl
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat:

1	kleiner Spitzkohl
3 EL	Olivenöl
1 Bund	Schnittlauch
1	Bio-Zitrone
2 TL	ingelegte Kapern (Glas)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Zucker

**Zubereitung:**

1. Kartoffeln gründlich waschen und zugedeckt in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.
2. Für den Salat vom Kohl die äußeren eventuell welken Blätter entfernen. Den Kohlkopf halbieren, dann den Strunk ausschneiden. Kohl auf einer stabilen Küchenreibe in feinste Streifen schneiden bzw. hobeln.
3. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Die Kohlstreifen darin kurz und kräftig anrösten. Dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.
4. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.
5. Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen und etwas Schale abreiben. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.
6. Die Kapern abtropfen lassen und fein hacken.
7. Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, Kapern, Zitronenschale und Schnittlauch zu den Kohlstreifen, geben und alles gut vermischen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zucker abschmecken.
8. Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad Oberhitze oder Grillfunktion vorheizen.
9. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtem Backblech auslegen).
10. Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen.
11. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und je einen Zweig auf die vorbereiteten Kartoffel-Käse-Teller legen oder dem Backblech verteilen.

12. Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.
13. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
14. Rosmarinzweig von den Kartoffel-Käse-Tellern entfernen. Kartoffeln mit Öl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.
15. Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Pro Portion: 600 kcal/ 2510 kJ  
29 g Kohlenhydrate, 25 g Eiweiß, 42 g Fett