

# REZEPT-WETTBEWERB 2011

## 7. Platz

Dagmar Blum aus Mittelsinn

### **Blechkartoffeln „einmal anders“**

gelingt leicht

Für 4 Portionen

**1 kg festkochende Kartoffeln ♦ 2 EL  
Olivenöl ♦ 250 ml Gemüsebrühe ♦ 1 TL  
Kümmelsamen ♦ Salz ♦ schwarzer Pfeffer  
♦ 120 g Zwiebeln ♦ 1 Bund Schnittlauch ♦  
100 g Bergkäse am Stück ♦ 2 Eier ♦  
200 g saure Sahne ♦ 400 g Tomaten ♦  
50 g Butter**

**1.** Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen, Kartoffeln darauf verteilen und mit Gemüsebrühe übergießen. Kümmel im Mörser fein zermahlen. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln schälen, fein hacken und über den Kartoffeln verteilen. Im Backofen ca. 35 Minuten backen.

**2.** Inzwischen Schnittlauch kalt abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Käse fein reiben, beides mit Eiern und Sahne verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten putzen, waschen, Stielansatz entfernen und in 0,5 cm dicke



Scheiben schneiden. Tomatenscheiben auf die Kartoffeln legen und mit Eiermasse begießen. Butterflöckchen über die Blechkartoffeln streuen und weitere 15-20 Minuten backen.

**Zubereitungszeit:** ca. 30 Minuten + ca. 50 Minuten Backzeit

**Pro Portion:** 616 kcal, 2579 kJ, 19 g EW, 50 g KH, 35 g F, 4 BE

**Dieses Rezept ergänzt den Beitrag „Die Gewinnerrezepte“ aus köstlich vegetarisch 4/11.**

#### Impressum

köstlich vegetarisch - Deutschlands vegetarisches Genießer-Magazin ♦ **Objektleitung:** Manfred Ott ♦ **Chefredaktion:** Meike Körner ♦ **Redaktion:** Anna Plumbaum ♦ **Fotos:** Anna Plumbaum ♦ **Herausgeber:** go direct verlags GmbH & Co. KG, Auf der Lind 10, 65529 Waldems-Esch ♦ **Rechtliches:** Dieses Rezept und all seine Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung als Ganzes oder in Teilen – auch elektronisch – ist verboten und bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags.