Überbackene Kartoffeln

mit Grünkohl & Raclette Käse

Zutaten für 2 Personen:

Kartoffeln

5 – 6 große Kartoffeln
150 g Raclette, Schweizer
300 g frischer Grünkohl lose
3 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Sambal Oelek
Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
1 Spritzer Zitrone
1/2 Bund glatte Petersilie
ca. 4 EL Olivenöl
2 EL Wasser
Olivenöl
Salz

Die Kartoffeln waschen und mit einer Gabel rundherum leicht einstechen, so werden die Kartoffeln schneller gar. Kartoffeln in einem Sieb dampfgaren oder in Wasser kochen bis sie weich sind. Ein Backbleck mit Backpapier auslegen, oder eine große Auflaufform bereitstellen und in diese die Kartoffeln geben. Die Kartoffeln mit einem umgedrehten Glas, einer anderen glatten Fläche oder einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Großzügig mit Olivenöl beträufeln und kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann bei 200 °C Ober- / Unterhitze 15 Min knusprig braun backen.

In der Zwischenzeit den Grünkohl waschen, zerpflücken und trocknen. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Etwas Olivenöl und Sambal Olek in eine tiefe Pfanne geben, Schalotte und Knoblauch darin dünsten und dann den Grünkohl hinzugeben. Den Grünkohl nach 3 Min mit 2 EL Wasser ablöschen, Hitze verringern und bei geschlossenem Deckel 12 Min garen lassen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, mit Grünkohl belegen, Käsescheiben darüber verteilen und für weitere 10 Min unter die Grillfunktion in den Ofen geben. Nach dem Backen mit Sambal Olek, einer Zitronenspalte und mit frischer Petersilie servieren.