



Aus der Heimat der Frische



 80-90
Minuten

 Einfach

Spanische Ofenkartoffel

¡Olé! Diese leckere Ofenkartoffel mit spanischer Chorizo, mediterranem Gemüse und cremiger Aioli bringt euch den Spanienurlaub zurück auf den Tisch.

 *So wird's gemacht :*

Schritt 1

Kartoffeln gut waschen, in Salzwasser für 20 Minuten vorkochen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 20–30 Minuten fertig garen.

Schritt 2

Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Chorizo in Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren, Oliven in Scheiben schneiden und Rosmarin vom Stiel zupfen. Chorizo kurz in etwas Öl anbraten,

 Zutaten

4 Portionen

4 große Kartoffeln

Salz

1 kleine Paprika

100 g Chorizo (spanische Paprikasalami)

80 g Kirschtomaten

8 grüne Oliven (entsteint)

100 g MILRAM Sylter

400 g MILRAM frische Aioli

5 g frisch gezupfter Rosmarin

etwas Öl

danach Paprika, Oliven, Tomaten und Rosmarin dazugeben und kurz mitbraten.

Schritt 3

Von jeder gegarten Ofenkartoffel einen Deckel abschneiden. Kartoffel aushöhlen, das warme Kartoffelfruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken, jeweils 50 g MILRAM frische Aioli unterrühren und beiseite stellen.

Schritt 4

Sylter in feine Streifen schneiden. Ausgehöhlte Kartoffeln mit Käsestreifen bestreuen und im Backofen 5 Minuten gratinieren.

Schritt 5

Kartoffel-Aioli-Mischung in die gratinierten Ofenkartoffeln füllen, mit Oliven, Kirschtomaten, Paprika, Chorizo und restlicher Aioli toppen und servieren.

Nährwerte

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2314/550

Fett (g): 24,7

Kohlenhydrate (g): 51,1

Eiweiß (g): 25,2