



 80-90 Minuten

 Einfach

SPANISCHE OFENKARTOFFEL

iOlé! Diese leckere Quartoffel 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, 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 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



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

370 g MILRAM frische Aioli

5 g frisch gezupfter Rosmarin

etwas Öl

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2314/550

Fett (g): 24,7

Kohlenhydrate (g): 51,1

Eiweiß (g): 25,2