



85 Minuten

 Einfach

VEGANE ÜBERBACKENE PULLED POTATO MIT RUCOLA-TOPPING

TikTok made me cook it: Schon mal was von Pulled Potato gehört? So geht ein leckeres veganes Kartoffelgericht aus dem Ofen. Gleich mal nachmachen!

 *So wirds gemacht :*

SCHRITT 1

Lust auf ein paar leckere überbackene TikTok-Kartoffeln? Dann gleich den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kartoffel waschen, abtrocknen und mit Olivenöl einreiben. In eine Auflaufform geben und mit Salz bestreuen. Anschließend im Ofen (Mitte) ca. 60 Min. backen.

SCHRITT 2

Die Kartoffel aus dem Ofen nehmen und längs halbieren. Jede Hälfte in ungleichmäßige Stücke teilen und zurück in die Auflaufform geben.

SCHRITT 3

Pesto, Schmand-Alternative und die getrockneten Tomaten auf den Pulled Potatoes verteilen und mit Auflauf-Zeit bestreuen. Erneut in den Ofen schieben und ca. 10 - 15 Min. überbacken, bis die Raspel geschmolzen sind. Mit Rucola bestreuen und das vegane Kartoffelgericht servieren.

NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 3418/820

Fett (g): 49

Kohlenhydrate (g): 76

Eiweiß (g): 14



Zutaten

1 Portion

1 große Kartoffel, vorwiegend festkochend (ca. 350 g)

1 EL Olivenöl

1 Prise grobes Salz

3 TL veganes grünes Pesto

80 g MILRAM Schmand-Alternative

50 g eingelegte, halbtrocknete Tomaten

60 g MILRAM Auflauf-Zeit

1 Handvoll Rucola