



Gebackene Kartoffeln mit Käse und Waldpilzen



Zutaten

- 200 g alter Ziegenkäse, in kleine Würfel geschnitten
- 800 gramm Babykartoffeln, sauber gespült
- 1 ml Olivenöl
- gemahlenes Meersalz
- 3 knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 2 esslöffel gehackter Rosmarin oder Thymian (frisch oder gefroren)
- 250 gramm gemischte Waldpilze (Austernpilze, Kastanienpilze, Shiitake)
- frisch gemahlener Pfeffer

Sie suchen ein schmackhaftes, vegetarisches Hauptgericht? Probieren Sie unsere im Ofen gebratenen Babykartoffeln mit Waldpilzen und altem Ziegenkäse. Die knusprigen Babykartoffeln werden goldbraun geröstet und mit Rosmarin und altem Ziegenkäse gewürzt. Während die Babykartoffeln im Ofen ihre perfekte knusprige Textur erhalten, werden gemischte Waldpilze gebraten, bis sie herrlich duften und saftig sind. Das Ergebnis ist ein Gericht voller Aromen und Texturen, das Sie in 35 Minuten auf den Tisch bringen können.

Vorbereitung

- 1: Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
- 2: Die Babykartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Meersalz bestreuen. Die Hälfte des Knoblauchs und 1 Esslöffel Rosmarin hinzufügen und umrühren. 25 Minuten braten, bis sie goldbraun und weich sind. In den letzten 5 Minuten die Käsewürfel darüber geben.
- 3: In der Zwischenzeit die Champignons in Olivenöl mit Pfeffer, dem restlichen Knoblauch und Rosmarin anbraten.
- 4: Die Kartoffeln mit den Waldpilzen servieren.

Gebratene Babykartoffeln mit Käse und Waldpilzen aus dem Ofen

Diese gerösteten Babykartoffeln eignen sich hervorragend als Hauptgericht oder Beilage. Sie können den alten Ziegenkäse durch jungen Schafskäse oder unseren limitierten Henri's Hero Waldpilzkäse ersetzen und so eine interessante Abwechslung schaffen. Und wenn Sie etwas Abwechslung wünschen, können Sie statt der Babykartoffeln auch Rosenkartoffeln verwenden.