

Ofenkartoffeln mit Rote-Beete-Tartar

Zutaten | 4 Portionen

4	Kartoffeln, (Grillkartoffeln)
40 g	Butter
2	Eier
350 g	Rote Beete, gegart und geschält
½ Bund	Kerbel
1 Bund	Lauchzwiebeln
4	Kapern
6	Cornichons
300 g	Raclettekäse
20 ml	Balsamicocreme
20 ml	Olivenöl

Zubereitungszeit: 45 Min.

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen, in Salzwasser 15 Minuten vorkochen.
- Kartoffeln der Länge nach einschneiden und jeweils mit ca. 10 g Butter füllen und salzen.
- Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln und auf mittlerer Schiene im Backofen bei 160 °C ca. 60 Minuten garen.
- Inzwischen für das Tartar die Eier hart kochen, pellen und in feine Würfel schneiden.
- Rote Beete, Kapern und Cornichons ebenfalls fein würfeln.
- Kerbel waschen, Blättchen abzupfen und klein schneiden.
- Alles mischen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
- Kartoffeln aus dem Ofen und der Folie nehmen, mit dem Käse belegen und bei 200 °C im Ofen backen bis der Käse geschmolzen ist.
- Überbackene Kartoffeln mit Rote-Beete Tartar anrichten und Balsamico-Creme und Olivenöl beträufeln und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 337 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
544 kcal	37.3 g	25.4 g	24.2 g	627 mg