

Ofen Raclette

Zutaten

10 kleine Mini-Kartoffeln
1 Handvoll Rucola oder Spinat (oder Beides)
1 Knoblauch gepresst
1 Bundzwiebeln sammt Grün, gehackt
1 Zwiebel in Scheiben
1 Tomate, gewürfelt
1 Handvoll entsteinte, schwarze Oliven, halbiert
50gr Speckwürfel
200gr Raclettekäse, gewürfelt
Pfeffer aus der Mühle
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln im Salzwasser vorkochen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in eine Souflet Form geben, ca. zur Hälfte füllen.

Für die Füllung den Rucola/Spinat fein schneiden und mit dem Knoblauch, Zwiebeln, Tomate, Oliven, Speckwürfel und Raclette Käse mischen. Die Füllung mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Form gut füllen, die Masse wird noch in sich zusammen fallen. Mit Zwiebelringen garnieren.

Im Backofen bei 200° 20 Minuten backen.

Personen: 1

Vorbereitung: 10 Minuten

Zubereitung: 20 Minuten

Ruhezeit: -

Schwierigkeitsgrad: einfach

Variante

[Gefüllte Peperoni mit Raclette Käse](#)