

Fächerkartoffel mit Räucherkäse



Zutaten für 4 Personen

- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 200 g Räucherkäse
- etwas Olivenöl
- 1 kg grüner Spargel
- etwas hitzebeständiges Öl
- Salz und Pfeffer
- etwas Rosmarin oder Thymian zum Garnieren

Zubereitung

1. Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Die Kartoffeln zu $\frac{3}{4}$ mit einem Abstand von 2-3 mm aufschneiden. Damit Du die Kartoffeln nicht ganz durchschneidest, kannst Du die Kartoffel zwischen zwei Kochlöffel legen, und die Stiele als Schneidegrenze verwenden.
3. Anschließend schneidest Du den Räucherkäse in kleine, dünne Scheiben, so dass sie gut in die entstandenen Zwischenräume in der Kartoffel passen.
4. Streiche die gefächerte Kartoffel nun mit etwas Olivenöl ein, gib den Käse in die Zwischenräume würze die Kartoffeln nach Deinem Geschmack mit etwas Salz und Pfeffer.
5. Gib die Kartoffeln für etwa 50 Minuten in den Ofen.
6. Inzwischen die Spargelstangen waschen, vom holzigen Enden befreien und in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 min garen. Wer möchte holt den Spargel nach 5 Minuten aus dem kochenden Wasser, um ihn dann in der Pfanne noch etwas in Almbutter anzubraten.
7. Die fertigen Fächerkartoffeln mit frischen Kräutern garnieren und mit dem Spargel servieren.

Viel Spaß beim Nachmachen!