



Cheddar-Kartoffelwedges mit Speck

serviert mit frischem Salat



30-40min



4 Portionen

Hat jemand „Comfortfood“ gesagt? Unsere Köchin Elisabeth ist schon zur Stelle – und sie weiß genau, was die Seele streichelt: mit leckerem Käse überbackene Kartoffelspalten, verfeinert mit Speck und einem knackig-frischen Salat. Müssen wir mehr sagen? Ran an den Speck!

Was du von uns bekommst

- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 2 Pck. Speckwürfel
- 1 Eisbergsalat
- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 150g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 46.8g, Kohlenhydrate 53.0g, Eiweiß 24.8g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** je nach Größe in fingerdicke Stifte schneiden oder längs achtern, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Olivenöl sowie kräftig Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 10-15Min. backen.



4. Käse mitbacken

Die **Kartoffeln** nach 10-15Min. Backzeit auf dem Blech zusammenschieben und mit dem **Käse** bestreuen. Weitere ca. 10Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar sind und der **Käse** zerlaufen und goldbraun ist.



2. Speck braten

Den **Speck** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 8-10Min. knusprig anbraten, dabei gelegentlich schwenken.



5. Anrichten & servieren

4EL Mayonnaise, 2EL Ketchup und 2EL Essig verrühren, ggf. mit 1-2EL Wasser verdünnen, und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Cheddar-Pommes** mit dem **Speck** garnieren und mit dem **Salat** anrichten. Den **Salat** nach Wunsch mit dem Dressing beträufeln und alles mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.



3. Salat vorbereiten

Den **Salat** längs halbieren und quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** würfeln und mit den **Salatstreifen** vermengen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



6. So heiß wie ein Vulkan

Wir finden unsere Kombination aus knusprigen Pommes und geschmolzenem Käse höchst harmonisch und tief befriedigend. Aber weil wir wissen, dass es immer die gibt, die es heiß mögen, hier der brennende Tipp: Eingelegte Jalapeños zur Hand? Dann ebendiese gut abgetropft mit dem Käse auf den Kartoffeln mitbacken! Wer lieber am anderen Ende zündeln will, mixt ein wenig scharfe Sauce ins Dressing.