



Cheddar-Kartoffelwedges mit Speck

serviert mit frischem Salat

 30-40min  2 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

- 1 Pck. mehligkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Eisbergsalat
- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 75g geriebener Cheddar ²

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße 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 714kcal, Fett 46.7g, Kohlenhydrate 48.8g, Eiweiß 24.2g



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 achteln, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1EL Olivenöl sowie kräftig Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 10-15Min. backen.



2. Speck braten

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



3. Salat vorbereiten

Den **Salat** längs halbieren und **1 Hälfte** quer in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Die andere Hälfte wird für dieses Rezept nicht benötigt. Die **Tomaten** würfeln und mit den **Salatstreifen** vermengen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



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.



5. Anrichten & servieren

2EL Mayonnaise, 1EL Ketchup und 1EL Essig verrühren, ggf. mit 1EL 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.



6. Manche mögen Salat

Der übrige Salat kann entweder an süße Kaninchen verfüttert werden oder am nächsten Tag das Pausenbrot bereichern. Wir haben noch mehr Ideen, aber wir vertrauen hier mal auf individuelle Kreativität. Deshalb zu etwas anderem: Ja, es geht mal wieder um die, die es heiß mögen ... Eingelegte Jalapeños zur Hand? Dann ebendiese gut abgetropft mit dem Käse auf den Kartoffeln mitbacken!