



Cheddar-Kartoffelwedges mit Speck

serviert mit frischem Salat



30-40min



4 Portionen

Wenn es um echtes Comfort Food geht, ist diese Kombination kaum zu schlagen: Ofenfrische, mit herzhaftem Käse überbackene Kartoffelspalten treffen auf würzigen Speck und werden von einem knackig-frischen Salat perfekt ausbalanciert. Ein wunderbar unkompliziertes Gericht, das für puren Wohlfühlgenuss sorgt und genau das Richtige nach einem langen Tag ist.

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

Enthält: **Eier** (1), **Milch** (2).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 727kcal, Fett 46.8g,
Kohlenhydrate 51.3g, 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.



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.



5. Dressing anrühren

4EL Mayonnaise, 2EL Ketchup und 2EL Essig verrühren, ggf. mit 1-2EL Wasser verdünnen, und das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

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.