MARLEY SPOON



Cheddar-Kartoffelwedges mit Speck

serviert mit frischem Salat

30-40min 3 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
- 3 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 150g geriebener Cheddar [2]

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise [1]
- 1½EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenwaage

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 721kcal, Fett 45.3g, Kohlenhydrate 53.0g, Eiweiß 24.9g



1. Pommes backen

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. **750g Kartoffeln samt Schale** je nach Größe in fingerdicke Stifte schneiden oder längs achteln, auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1½EL Olivenöl sowie kräftig Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen 10–15Min. backen.



2. Speck braten

150g Speck in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze in 8–10Min. knusprig anbraten, dabei gelegentlich schwenken.



3. Salat vorbereiten

¾ des Salats in ca. 1cm breite Streifen schneiden. Der Rest 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 **115g Käse** bestreuen. Weitere ca. 10Min. backen, bis die **Kartoffeln** gar sind und der **Käse** zerlaufen und goldbraun ist.



5. Dressing anrühren

3EL Mayonnaise, 1½EL Ketchup und 1½EL 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.