



# Grappa - Kartoffeln mit Tomatengemüse und Rucola

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ideal in der Grillsaison, fleischlos, die etwas Anderen, gefüllten italienischen Kartoffeln

## Zutaten

- 4 gleichmäßig große, fest kochende Kartoffeln à 200 - 250 g
- 6 - 8 El gutes Olivenöl
- 30 g Butter
- 6 El Grappa
- Etwas Kümmel, Salz, Pfeffer
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Für das Tomatengemüse:
- 8 vollreife Flaschentomaten
- 5 - 6 kernlose, schwarze Oliven, in Stücken
- 2 - 3 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 250 g Rucola

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Tomaten kurz für eine 1/2 min. in kochendes Wasser geben und sofort in kaltem Wasser abkühlen.

### **Schritt3**

Schälen, halbieren, Kerne raus schneiden und in 2 cm große Würfel schneiden.

### **Schritt4**

Den Rucola waschen, grobe Stiele entfernen, die großen Blätter in Streifen schneiden.

### **Schritt5**

Die Grappa - Kartoffeln:

### **Schritt6**

Die Kartoffeln gut waschen und mit etwas Meersalz und Kümmel in Alufolie wickeln. Bei 200° C, ca. 90 - 100 min. in den auf 200° C vorgeheizten Backofen backen / garen.

### **Schritt7**

Danach in der Länge halbieren und mit einem Teelöffel das „Innenleben“ entnehmen; einen Rand von einem ½ cm stehen lassen.

### **Schritt8**

Das Kartoffel - Innenleben fein stampfen oder durch eine Pürrè - Presse drücken. Salzen, pfeffern, mit einem Strich geriebener Muskatnuss herzhafte würzen. Alles mit Olivenöl und Butter, und einem Kochlöffel verarbeiten, Grappa hinzu fügen, nachschmecken.

### **Schritt9**

Die Masse nunmehr in den Kartoffelhälften verteilen, mit geriebenem Parmesan bestreuen, einige Butterflöckchen obenauf geben.

### **Schritt10**

Bei 180° c Oberhitze, im vorgeheizten Backofen, ca. 10 - 15 min. goldgelb überbacken.

### **Schritt11**

Das Tomatengemüse:

### **Schritt12**

Die Schalotten - und Knoblauchwürfel, und Oliven, in etwas Olivenöl angehen lassen, dann den Rucola dazu geben.

### **Schritt13**

(Einige schöne Blättchen für die Garnitur zurück lassen)

### **Schritt14**

Ca. 1 min. anschwitzen und die Tomatenwürfel ca. 2 min. anschwitzen, salzen, pfeffern.

## **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt16**

Die Grappa Kartoffeln mit dem Tomaten Gemüse anrichten und mit einigen Rucolablättern garnieren.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** grappa, kartoffeln, rucola **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/grappa-kartoffeln-mit-tomatengemuese-und-rucola/>