

Ofenkartoffeln mit Schweinemetthaube

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 10m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu Grillfesten, rustikal, sommerlich, herzhaft, gesund, preiswert, einfallsreiche Alltagsküche.

Zutaten

- Für die Ofenkartoffeln:
- 4 – 8 gleichmäßig große Kartoffeln (nach Größe)
- 500 g Schweinemett
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Schnittlauch
- Geriebener Gouda oder Pizzakäse
- Salz, Pfeffer, ein Strich Muskatnuss
- Für den bunten Spargelsalat:
- 750 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- ½ kleine, rote Chilischote, fein gewürfelt
- 1 Schälchen Kirschtomaten
- 1 Handvoll Frisée Salat
- 2 El frischer Schnittlauch, gehackt
- 2 El gehackte Kräuter wie: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Estragon
- 3 El Sonnenblumenöl
- 3 El Spargelwasser
- Kräuteressig, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker
- Der Senf – Dipp:
- 1 kleiner Becher Crème fraîche oder Schmand
- 2 El Magerquark
- 2 Tl mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln:

Schritt2

Zunächst die in Salzwasser mit etwas Kümmel fast weich kochen, abgießen und in der Länge halbieren.

Schritt3

Das Schweinemett zerbröseln und mit den Zwiebelwürfeln, Petersilie, dem Schnittlauch und frisch gemahlenem Pfeffer herzhaft abschmecken.

Schritt4

Als Haube, üppig auf den Kartoffeln placieren, mit Reibkäse bestreuen und auf das flache Backblech setzen.

Schritt5

Für ca. 25 min. in den auf 180 ° C vorgeizten Backofen schieben.

Schritt6

Der sommerliche Spargelsalat:

Schritt7

In der Zwischenzeit den Spargel vom oberen Drittel aus herkömmlich schälen und auf gleiche Größe stutzen, schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt8

Den Grünen Spargel ebenfalls stutzen, ev. im unteren Drittel schälen, schräg in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt9

In kochendes Salzwasser mit 1 Prise Zucker 13 - 15 min. „bissfest“ kochen, heraus fangen.

Schritt10

Den Frisèe Salat mundgerecht zupfen und in kaltem Wasser ca. 15 min. knackig auffrischen, die Kirschtomaten ev. halbieren

Schritt11

Schritt12

Aus 3 El Spargelwasser, Kräuternessig, Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker eine „schmackige“ Vinaigrette rühren.

Schritt13

Die Chiliwürfel und die Kräuter dazu geben und mit Sonnenblumenöl aufziehen, darin den Spargel und die Kirschtomaten marinieren.

Schritt14

Kurz vor dem Servieren den Frisée Salat dazu geben, mengen und anrichten.

Schritt15

Alle Dipp – Zutaten miteinander verrühren und herzhaft abschmecken.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die appetitlich überkrusteten Ofenkartoffeln mit dem Sommersalat und dem Senf Dipp zum Stippen zu Tisch geben.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bunter spargelsalat, ofenkartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofenkartoffeln-mit-schweinemetthaube/>