

Gratinierte Käseplatte

Für 2 Personen

40 g milder Reblochon	40 g milder Ziegenkäse	40 g Blauschimmelkäse
40 g Emmentaler	40 g Brie	40 g Munster
40 g Gaperon	1 Bund Rosmarin	Olivenöl
Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch	300 g kleine Kartoffeln

Für den Salat:

1 Kopfsalat	2 EL Öl	1 EL Essig
Salz, Pfeffer	1 EL Kräuter, gehackt	

Den Käse wenn nötig entrinden, in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten. Die Rosmarinzweige darauf legen. Bei Oberhitze (ca. 180 Grad) in den heißen Ofen stellen, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist. Mit etwas Olivenöl übergießen und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen. Die Kartoffeln kochen. Den Kopfsalat waschen und in Stücke zerpflücken. Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen. Käseteller mit dem grünen Salat servieren. Kartoffeln in die Mitte des Tisches stellen.

Otto Koch Freitag, 31. Dezember 2009