

## Gratinierte Käse-Kartoffeln

### Für 4 Personen

800 g kleine Kartoffeln, festk.	Salz	1 Kopfsalat
100 g Reblochon	100 g Blauschimmelkäse	100 g Bergkäse
100 g Ziegenkäse	1 Bund Schnittlauch	5 EL Olivenöl
2 EL weißer Balsamico	1 TL Senf	Pfeffer

Kartoffeln gut waschen und zugedeckt in einem Topf mit Salzwasser weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen.

Den Salat putzen waschen und gut abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Oberhitze vorheizen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in tiefe, backofengeeignete Teller geben (oder auf einem mit Backpapier belegtes Backblech auslegen).

Die Käsestücke, falls nötig, entrinden und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Auf den Kartoffelscheiben verteilen. 6 Die Teller einige Minuten in den vorgeheizten Ofen geben, bis der Käse geschmolzen und leicht überbacken ist.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus 2 EL Olivenöl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren und den Salat damit anmachen.

Kartoffeln mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Käse-Kartoffeln und Salat servieren.

Otto Koch am 26. September 2019