Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Gebackene Kartoffeln mit Käse und Waldpilzen

Zutaten

- 200 g alter Ziegenkäse, in kleine Würfel geschnitten
- 800 gramm Babykartoffeln, sauber gespült
- 1 ml Olivenöl
- gemahlenes Meersalz
- 3 knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 2 esslöffel gehackter Rosmarin oder Thymian (frisch oder gefroren)
- 250 gramm gemischte Waldpilze (Austernpilze, Kastanienpilze, Shiitake)
- frisch gemahlener Pfeffer

Vorbereitung

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Babykartoffeln in einer Backform in Olivenöl einlegen und mit Meersalz bestreuen. Die Hälfte des Knoblauchs und
1 Esslöffel Rosmarin zugeben und umrühren. Die Kartoffeln 25 Minuten lang rösten, bis sie goldbraun und weich sind. In den letzten 5 Minuten die Käsewürfel darüber streuen. In der Zwischenzeit die Pilze in Olivenöl mit Pfeffer, dem restlichen Knoblauch und Rosmarin anbraten
knoblauch und Rosmarin. Die Kartoffeln mit den Waldpilzen servieren.

TIPPS Alter Ziegenkäse kann durch jungen Schafskäse oder Henri's Hero Waldpilzkäse ersetzt werden. Babykartoffeln durch Rosenkartoffeln ersetzen und der Länge nach mit Schale schneiden.