



Benötigte Zutaten

Für das Sandwich

4 große Kartoffeln

2 EL Olivenöl

175 g Premium Emmentaler (gerieben)

Salz, Pfeffer

Für die Füllung

Premium Almfrisch Schnittlauch

2 Handvoll Blattsalat

2 Tomaten

1/2 kleine Gurke

1 Avocado

1 rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

Kartoffelsandwich

Wie wäre es mit einem vegetarisch gefüllten Kartoffelsandwich? Knusprige Kartoffeln aus dem Backofen treffen auf knackigen Salat und würzigen Almfrisch Schnittlauch.

Anleitung

1. Die Kartoffeln schälen und mit der Gemüsehobel in gleichmäßig dünne Scheiben hobeln.
2. Die Kartoffelscheiben mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Nun die Kartoffelscheiben leicht überlappend etwa 15 x 15 cm auf ein Backblech legen.
4. Die Scheiben mit Olivenöl bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
5. Salz und Pfeffer darüberstreuen und bei Heißluft 200°C etwa 20 Minuten in den Backofen geben.
6. Die Kartoffeln vorsichtig im Ganzen wenden (das geht am besten, wenn man die Kartoffeln mitsamt dem Papier auf ein weiteres Backblech stürzt) und weitere 5 Minuten rösten.
7. Danach die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen.
8. Nun die Kartoffelböden auf der Seite ohne Käse großzügig mit dem Almfrisch Schnittlauch bestreichen.
9. Danach eine Hälfte des Kartoffelsandwichs mit Salat, Tomaten- und Gurkenscheiben, Avocadostücken und Zwiebelringen belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und dann das Kartoffelsandwich zusammenklappen und genießen.

Tipp: Man kann das fertige Kartoffelsandwich auch wie eine Pizza belegen und noch im Backofen überbacken.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at