



## Benötigte Zutaten

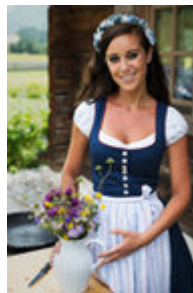
4	Kartoffeln (mittelgroß-groß)
4	Tomaten (groß)
1	Zwiebel (rot)
1	Knoblauchzehe
1/2 Bund	Basilikum
	Salz, Pfeffer
250 g	Premium Emmentaler (gerieben)
1/2 TL	Mediterrane Kräuter

## Ofenkartoffel Pizza-Style

### Anleitung

Die Kartoffeln waschen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft je nach Größe für ca. 50 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Tomatensalsa vorbereiten. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Die Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und sehr fein hacken. Basilikum waschen, trocken schütteln und ebenfalls fein hacken. Das Gemüse mit dem Basilikum vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Tomatensalsa darauf verteilen und mit geriebenen Käse und mediterranen Kräutern bestreuen. Für weitere 10 bis 20 Minuten (je nach Größe) fertig backen.



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)