

Gebackene Kartoffeln mit Trauben-Mozzarella-Salat und grüner Kräutersauce



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Butter	3 EL
Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Petersilie, frisch	25 g
Schnittlauch, frisch	15 g
saure Sahne	150 g
Essig	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Pumpernickel	50 g
Zucker	
Weintrauben, hell	400 g
Schalotten	2 St.
Mozzarella	100 g

Zubereitung

1. Ofen auf 240 °C (Umluft) vorheizen. In einer Pfanne 2 EL Butter auf niedriger Stufe schmelzen. Kartoffeln waschen und fächerförmig in ca. 0,5 cm breiten Abständen ein-, aber nicht durchschneiden. Kartoffeln dafür auf einen Esslöffel legen und bis zum Löffelrand schneiden. Kartoffeln zur geschmolzenen Butter geben und durchschwenken. Anschließend mit dem Fächer nach oben in eine Auflaufform legen, salzen und ca. 30–35 Min. im Ofen garen. Butter aufheben.
2. Derweil Kräuter waschen und trocken schleudern. In einem hohen Gefäß und mit saurer Sahne fein pürieren. Mit 1 EL Essig, Salz und Pfeffer würzig abschmecken und kühl stellen.
3. Pumpernickel mit den Händen fein zerbröseln, in der Pfanne mit der restlichen Butter und jeweils 1 Prise Salz und Zucker mischen, auf niedriger bis mittlerer Stufe erhitzen und Pumpernickelbrösel unter ständigem Rühren ca. 2–3 Min. anrösten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.
4. Trauben waschen, trocken tupfen, vierteln und in eine Schüssel geben. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Mozzarella mit den Fingern grob zupfen und beides mit den Trauben vermengen. Traubensalat mit Salz, Pfeffer und 1 EL Essig abschmecken.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, zusammen mit grüner Sauce und dem Trauben-Mozzarella-Salat auf Tellern anrichten und mit den Pumpernickelbröseln garniert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	522 kcal
Kohlenhydrate	69 g
Eiweiß	14 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	21 g