Kartoffeln mit Thymian an Pralinen vom Ziegenfrischkäse und Weintrauben-Chutney



Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
35min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Thymian, frisch	10 g
Öl	7 EL
Salz	
Zwiebeln, rot	2 St.
Weintrauben, dunkel	400 g
Zucker	2 EL
Balsamicoessig, hell	6 EL
Sesam, weiß	4 EL
Pinienkerne	4 EL
Ziegenfrischkäse	300 g
Honig	2 EL
Paniermehl	50 g
Pfeffer, schwarz	
Salat-Mix	500 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und längs vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.

2. Kartoffeln in einer Schüssel mit zwei Dritteln des Thymians, 2 EL Öl und Salz vermengen und mit der Hautseite nach unten auf ein Backblech legen. Kartoffeln ca. 20–25 Min. im Ofen rösten. Schüssel säubern.

3. Für das Chutney Zwiebeln halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Min. dünsten.

4. Weintrauben waschen und halbieren. Zucker zu den Zwiebeln geben, karamellisieren lassen und mit 2 EL Balsamico ablöschen. Weintrauben und restlichen Thymian zugeben und ca. 8–10 Min. auf mittlerer Stufe einköcheln. Mit Salz würzen.

5. Inzwischen Sesam in einer Pfanne auf mittlerer Stufe fettfrei rösten und auf einen großen Teller geben. Pfanne mit einem Küchenkrepp auswischen. 1 EL Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Pinienkerne darin goldbraun rösten. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen.

6. In einer Schüssel kalten Ziegenfrischkäse mit 1 EL Honig und Paniermehl glattrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit feuchten Händen zu ca. 2 cm großen Kugeln

formen und im Sesam wenden.

7. Die Schüssel erneut säubern und darin 2 EL Balsamico, 2 EL Wasser, 2 EL Öl und 1 EL Honig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Salat waschen, trocken schleudern und in der Schüssel mit dem Dressing mischen.

8. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Weintrauben-Chutney, den Pralinen und Salat auf Tellern anrichten und mit Pinienkernen bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Der Ziegenfrischkäse lässt sich nur kalt optimal verarbeiten, daher solltest du ihn bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren. Wenn du merkst, dass er zwischenzeitlich zu weich wird, gib ihn für ca. 5–10 Min. ins Gefrierfach.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	909 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	48 g