

# Käsekartoffeln

Zutaten für acht bis zehn Personen:

15-20 Kartoffeln (etwa von gleicher Größe, à 80 g)

2 EL Butter

Gewürzmischung aus: 1 TL Pfefferkörnern, 1 TL Kümmel, 1 EL Majoran, 1-2 getrockneten Chilischoten, 1 TL Salz, Muskat

250 g Schnittkäse in Scheiben

circa 150 g durchwachsener Speck

Frischer Krautsalat:

1 schöner Chinakohl (circa 1,3 kg )

Salz, Pfeffer, circa 3-4 EL Apfelessig

3 EL Olivenöl

eventuell 2 Frühlingszwiebeln oder Schalotten

100 g Speck in dünnen Scheiben

1 TL Kümmel

Die Kartoffeln gar kochen, pellen, etwas auskühlen lassen (sie können ruhig auch bereits am Morgen gekocht und ganz

abgekühlt sein). Längs halbieren und dicht nebeneinander, Schnittfläche nach oben, auf das mit Butter eingestrichene tiefe Backblech setzen. Die Gewürze in einem Mörser zerstoßen, die Kartoffeln mit der Hälfte davon bestreuen.

Die Käsescheiben passend zuschneiden und auf jede Kartoffel ein Stück legen. Mit dem Rest der Gewürzmischung bestreuen und alles mit Speckscheiben belegen. Ins Rohr damit, bei 180 Grad Celsius (Heißluft) etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis alles brodelt.

Für den Salat die unschönen, äußeren Blätter des Chinakohls entfernen, die Kohlblätter quer in sehr feine Streifen schneiden. In einer großen Schüssel mit Salz bestreuen und leicht durchkneten. Den Saft, der dabei entsteht, abgießen. Dann Essig und Öl sowie Pfeffer hinzufügen. Zum Schluss nach Geschmack die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln (mit Grün!) oder die sehr fein gewürfelten Schalotten untermischen. Den Speck in winzige Würfel schneiden, in einer Pfanne kurz anrösten, den Kümmel hinzufügen und über dem Salat verteilen.