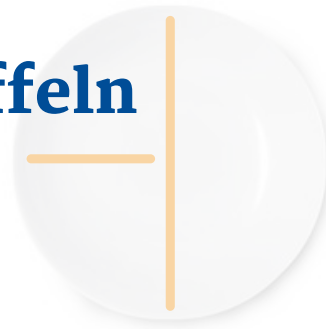




Saftige Käse-Kartoffeln



Menge

2500 g für 3- 4 Portionen

Zutaten

| | |
|-------|---------------------|
| 1 kg | Kartoffeln |
| ½ | Paprika |
| 4 | Zwiebeln |
| 5 EL | Rapsöl |
| 600 g | Tomaten |
| 200 g | Gouda |
| 1 TL | Salz/Kräutersalz |
| 10 g | Thymian, getrocknet |
| 1 | Gurke |

Zubereitung

Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen und entkernen, **Zwiebel** schälen.

Beides würfeln und mit dem **Öl** in der Pfanne ca. 5 Minuten mit Deckel dünsten.

Tomaten waschen und in Stücke schneiden. **Gouda** grob würfeln.

Kartoffeln in die Pfanne geben und unter vorsichtigem Wenden goldbraun braten.

Salz und **Thymian** hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Tomaten zugeben und mitbraten. **Käsewürfel** unterrühren und schmelzen lassen.

Gurke waschen, in Stifte oder Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten.

Nährwertangaben je 100 g



| | | | |
|-----------------------|------------------|------------------|--------|
| Energie | 362 kJ / 86 kcal | Eiweiß | 3,0 g |
| Fett | 4,5 g | Ballaststoffe | 1,2 g |
| gesättigte Fettsäuren | 1,9 g | Natrium | 164 mg |
| Kohlenhydrate | 8,9 g | | |
| davon Zucker | 1,7 g | Gemüse/Obst/Nuss | 51 g |

Hinweis

Reife, aromatische Tomaten geben dem Gericht besonders viel Geschmack.