



Kleine Bratkartoffeln mit Pilzen und Poldergold Ziegenkäse alt



Zutaten

- 200 g Poldergold Ziegenkäse alt, klein gewürfelt
- 800 g kleine Kartoffeln, geputzt
- 100 ml Olivenöl
- gemahlene Meersalz
- 3 Knoblauchzehen, geschält und ausgepresst
- 2 EL gehackter Rosmarin oder Thymian (frisch oder tiefgekühlt)
- 250 g gemischte Waldpilze (Austernpilze, braune Champignons, Shiitakepilze)
- frisch gemahlener Pfeffer

Bereidingswijze

Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Kartoffeln in eingeeölte Kuchenform geben und mit Meersalz würzen. Die Hälfte des Knoblauchs und 1 EL Rosmarin hinzufügen und gut umrühren.

25 Minuten lang goldbraun und gar braten. In den letzten 5 Minuten mit den Käsewürfeln belegen. Inzwischen die Pilze in etwas Olivenöl mit Pfeffer, dem Rest des Knoblauchs und Rosmarin braten. Die Kartoffeln mit den Pilzen servieren.

TIPPS Poldergold Ziegenkäse alt kann durch jungen Schafskäse ersetzt werden.

Statt der kleinen Kartoffeln kann man auch Rosevalkartoffeln nehmen und diese der Länge nach durchschneiden.