



Bruschetta Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Dürfen auf keinem Grillfest fehlen, passen zu vielem Anderen

Zutaten

- 8 Stück gleichmäßig große Backkartoffeln
- 150 g geriebener Gouda Käse / Pizzakäse
- Etwas Pflanzenöl
- 3 Stangen junger Frühlingslauch in dünnen Ringen
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 40 g Oliven mit Paprika in Scheibchen
- 2 - 3 Tomaten, nach Größe, gebrüht, abgezogen, entkernt, in Würfeln
- Etwas getrockneter Oregano
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kartoffeln gut waschen und in der Schale ca. 20 min. kochen. Abgießen, in der Länge halbieren und auf ein gefettetes Backblech setzen. Etwas salzen und frisch gemahlene Pfeffer darüber geben.

Schritt2

Die Frühlingslauchringe, Olivenscheiben, Knoblauch - und Tomatenwürfelchen mit etwas getrocknetem Oregano mischen. Auf den Schnittflächen der Kartoffeln verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen; etwas Olivenöl darüber träufeln.

Schritt3

Für ca. 15 - 20 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben; oberste Schiene und goldbraun überbacken.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** bruschetta, grillen, kartoffeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bruschetta-kartoffeln/>