



Party - Kartoffeln mit Mozzarella und Gouda Käse

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Kommen auf jeder Grillpartie gut an, „schmackig - lecker“

Zutaten

- 6 - 8 junge, gleichmäßig große Kartoffeln nach Größe
- 2 Tomaten, entkernt, 1 cm groß gewürfelt
- 35 g paprikagefüllte grüne Oliven in dünnen Scheibchen
- 2 Lauchzwiebeln (Nur das Weiße) in dünnen Ringen
- 1/2 Bündchen Schnittlauch, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Etwas getrockneter Oregano
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, etwas Kümmel
- 75 g Gouda Käse, geraspelt
- 125 g Mozzarella Käse, geraspelt

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Kartoffeln mit einer Wurzelbürste unter fließendem Wasser bürsten, gründlich waschen. In Salzwasser mit etwas Kümmel ca. 20 min. kochen, abgießen, auskühlen lassen, halbieren und auf ein gefettetes Backblech setzen.

Schritt2

Mit dem Knoblauch, Tomatenwürfeln, Oliven und Lauchringen gleichmäßig bestreuen.

Schritt3

Frisch gemahlener Pfeffer und etwas Oregano darüber würzen und den geraspelten Mozzarella und Gouda verteilen.

Schritt4

Für ca. 15 - 20 min. in den auf 200° C Umluft, in der obersten Schiene, des vorgeheizten Backofens schieben, appetitlich überbacken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vor dem Servieren mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-kartoffeln-mit-mozzarella-und-gouda-kaese/>