

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Oktober 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Marina Engelhardt

**Chili-Käse-Kartoffeln aus dem Ofen mit Kräuterquark
und gratiniertem Spitzkohl**

Zutaten für zwei Personen

Für die Chili-Käse-Kartoffeln

600 g Drillinge
 2 rote Paprikaschoten
 50 g Parmesan
 1 getrocknete Chilischote
 ¼ Bund Petersilie
 10 ml Öl
 1 TL Salz

Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln waschen, mit Schale halbieren und vorkochen. Parmesan, Petersilie, Chili und Salz im Blender zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Etwas Parmesan-Mischung für den Spitzkohl beiseitestellen.

Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln und Paprikastücke mit dem Öl in die Schüssel geben und alles miteinander vermischen. Anschließend die Masse auf einem Backblech verteilen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen.

Für den Kräuterquark

200 g Quark, 40% Fett
 5 Zweige Petersilie
 5 Zweige Dill
 5 Zweige Schnittlauch
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kräuter fein hacken und mit dem Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spitzkohl:

½ Spitzkohl
 Restliche Parmesan-Mischung, s.o.
 Öl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spitzkohl in Spalten schneiden und etwas salzen. Anschließend eine Pfanne mit Öl erhitzen und den Spitzkohl darin anbraten. Restliche Parmesan-Mischung auf den Spitzkohl geben und ca. 3 Minuten im Ofen bei 250 Grad Grillfunktion gratinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.