



**ROTWEINEMPFEHLUNG DES
MONATS**

FELLBACHER GOLDBERG PINOT NOIR
WEINGUT HEID



Käsegang für 2 Personen:

KNUSPRIGE OFENKARTOFFELN

mit cremigem Blauschimmelkäse

ZUTATEN

10 kleine Drillingskartoffeln
200 g Grand Noir Blauschimmelkäse
1 Zweig Thymian
1 EL Ahornsirup
Gutes Olivenöl
Salz & Pfeffer

ANLEITUNG

- * Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser garen bis sie weich sind. Die gegarten Kartoffeln aus dem Topf holen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen. Die Kartoffeln mit etwas Olivenöl bestreichen und mithilfe eines Wasserglases flach zerdrücken. Nun mit etwas Salz und Pfeffer würzen und auf jede Kartoffel etwas vom Blauschimmelkäse verteilen.
- * Nun den Thymian hacken und ihn ebenfalls auf den Kartoffeln verteilen. Den Ofen auf 180 Grad Umluft aufheizen und die Kartoffeln für ca. 15 Minuten knusprig und golden backen. Sobald der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist das Blech aus dem Ofen nehmen und die heißen Kartoffeln mit Ahornsirup beträufeln. Zusammen mit einem Glas Pinot Noir vom Weingut Heid servieren!