

ÜBERBACKENE BOLOGNESE KARTOFFEL

ÜBERBACKENE BOLOGNESE KARTOFFEL

Es ist ein hin und her - warm, kalt, sonnig, grau... das Wetter ist noch nicht ganz im Sommer angekommen. Trotzdem habe ich keine Lust mehr auf deftige Schmorgerichte, also muss ein Übergangsgericht her. Deshalb gibt es bei mir diese, mit tomatiger Bolognese gefüllte, Ofenkartoffel. Mit Käse überbacken und mit einem frischen Salat auf den Tisch gebracht. Da verzeihe ich dem Wetter auch mal den einen oder anderen kühleren Tag.



Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Backkartoffeln
- 300g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 getrocknete Tomaten
- 1 Zweig Rosmarin
- 100ml Rotwein
- 400g gehackte Tomaten

Pfeffer & Salz

2 TL scharfes Paprikapulver

4 Scheiben Raclettekäse

Für den Salat:

200g würziger Salatmix (Rucola, rote Bete, Feldsalat)

Pfeffer & Salz

Olivenöl & Passionsfruchtessig

Zubereitung:

Für die Bolognese die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln und in Olivenöl in einem ofenfesten Topf anschwitzen. Das Hackfleisch und den fein gehackten Rosmarin dazu geben und das Fleisch krümelig anbraten. Mit Rotwein ablöschen.

Die getrockneten Tomaten klein würfeln und zusammen mit den gehackten Tomaten aus der Dose in den Topf geben. Den Topf schließen und für 90 Minuten bis 2 Stunden bei 160°C in den Backofen schieben. Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und daneben in den Ofen legen.

Die eingekochte Bolognesesauce aus dem Ofen holen und die Kartoffeln ein wenig auspacken. Die Kartoffeln spalten und die Tomatensauce in die Kartoffelpäckchen füllen. Mit dem Käse belegen und im Ofen für 10 Minuten bei 200°C unter den Grill legen.



Den Salat mit einem schnellen Essig-Öl Dressing anmachen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Kartoffeln und Salat sofort servieren.

Super lecker!

