



Ofenkartoffeln mit Fonduta und Federkohl-Rüebli-Gemüse

Eine Fonduta ist fast das gleiche wie ein Fondue, nur wird sie wie eine Käsesauce, zum Beispiel zum übergiessen von Brat- oder Ofenkartoffeln verwendet. Im Piemont sind einige Rezept "con fonduta" geläufig. Man füllt damit zum Beispiel Gemüseszwiebeln vor dem Überbacken, füllt damit Ravioli oder reicht sie zu Pasta- oder Gemüsegerichten. Für die Fonduta eignet sich fast jeder vollfette, nicht zu salzige Käse, vom Weich- bis zum Halbhartkäse.

Zutaten (pro Portion)

100g	Käse (Waldsberger mild, Sternenberger, Mülistei)
1/2dl	Weisswein
1/2Tl	Maizena
1	Knoblauchzehe Pfeffer und Muskatnuss
120g	Kartoffeln festkochend (Charlotte) Butter, Olivenöl
100g	Rüebli
150g	Federkohl Kräutersalz Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln schälen und ringsum salzen und mit Olivenöl bepinseln. Je nach Grösse ca. 30-40 Minuten im Ofen bei 200° backen.

Rüebli in Stengelchen schneiden, Federkohl von den dicken Rippenteilen befreien und

in ca. 5cm breite Streifen schneiden. Beides zusammen in Bratbutter andünsten, etwas Wasser zugeben und mit Kräutersalz würzen. Ca. 20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen. Der Federkohl bleibt so noch etwas knackig, will man ihn ganz weich, muss er vorab 5 Minuten blanchiert werden.

Die Fonduta erst kurz vor dem Anrichten zubereiten. Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Käse würfeln oder raffeln.

Weisswein in eine kalte Pfanne geben, am besten in eine Bratpfanne, und Maizena gut einrühren. Knoblauch und Käse zugeben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ganze unter ständigem Rühren langsam aufheizen bis der Käse vollständig geschmolzen ist. Das dauert ca. 3-4 Minuten. Eventuell etwas nachwürzen.

Ofenkartoffeln auf einen Teller geben und die Fonduta darüber giessen. Rüeblí und Federkohl daneben anrichten und je nach Belieben mit flüssiger Butter beträufeln und Kartoffeln mit etwas Paprika bestreuen.





