

Gebackener Emmentaler mit Apfel-Bratkartoffeln und Käse-Petersiliensoße



Rezept für 4 Personen

Gebackener Emmentaler

- 350 g Emmentaler
- 50 g Mehl, Typ 405
- 2 Eier, Größe L
- Öl zum Braten

Zubereitung

Emmentaler in große Würfel schneiden. Käse zuerst in Ei, dann in Mehl wenden und den Vorgang nochmal wiederholen. In einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten goldgelb anbraten.

Apfel-Bratkartoffeln

- 150 g Kartoffeln, roh, klein gewürfelt
- 2 Zwiebeln, geschält, fein gewürfelt
- 1 Apfel (z. B. Boskoop), mit Schale, klein gewürfelt
- Öl zum Braten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln in einer Pfanne gut anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Zwiebeln zugeben und erst ganz zum Schluss den Apfel untermengen.

Käse-Petersilien-Soße

- ½ Bd. Blattpetersilie, gewaschen, fein geschnitten
- 50 g getrocknete, eingelegte Tomaten, fein geschnitten
- 50 g Emmentaler, fein geschnitten
- 2 EL süßen Senf
- 2 EL Sahne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Petersilie, Käse und Tomaten mit dem Senf vermischen. Etwas Sahne untermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten

Apfel-Bratkartoffeln mit der Petersilien-Soße mittig auf Tellern anrichten. Den gebackenen Emmentaler darauf setzen und wer möchte, mit einem Blatt Petersilie garnieren.