



Kartoffel-Randen-Käse-Blech

- 600 g Randen (roh oder gekocht)*
- 600 g fest kochende Kartoffeln*
- 3 EL Rapsöl
- 1.5 EL Thymianblättchen
- 0.5 EL Salz
- 500 g Raclettekäse in Scheiben*
- wenig Pfeffer

*im Hoflädeli erhältlich

Rezept für 4 Personen.

Randen schälen, mit den Kartoffeln in Schnitze schneiden.

Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, ca. 35 Min. in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Mit Öl und Thymian mischen, salzen. Käse darauf verteilen, würzen, ca. 10 Min. fertig backen.