



# Ofenkartoffeln mit Brokkoli und Cheddar

... und zwei Trendkartoffeln

## Zeit

Vorbereitung | 5 Min

Backen | 45 Min

Fertig in | 50-55 Min

## Einkaufsliste

4-5 Personen | Blech

### Brokkoli-Cheddar-Kartoffeln

- 1 rote Zwiebel
- 600-700 g Kartoffeln
- 100 g Brokkoli (ca. 1/2 Kopf)
- 150 g ger. Cheddar
- 150 ml Creme Fraiche
- 100 g weiche Butter
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 TL Cayennepfeffer
- 1 Msp. Chili
- 1 Msp. gem. Muskat
- 2 EL gehackte Petersilie

### Kräuterbutter

- 100 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Pfeffer
- 1 Msp. Paprikapulver edelsüß
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 EL Olivenöl

## So wird's gemacht

Den Backofen auf 210 °C Umluft vorheizen.

### Für die Ofenkartoffeln mit Brokkoli und Cheddar:

Die Kartoffeln mit 50 g weicher Butter gleichmäßig einreiben, auf ein Blech setzen und ca. 30 Minuten (je nach Größe) garen, einstechen und wenn weich etwas abkühlen lassen.

Derweil Zwiebel fein hacken, wer möchte, kann sie kurz anschwitzen. Brokkoli in kleine, sehr feine Röschen teilen.

Die Kartoffeln halbieren und mit einem Teelöffel so aushöhlen, dass zum Rand etwa 2 mm Platz sind. Die Kartoffelmasse in eine Schale geben und mit einer Gabel stampfen. Brokkoliröschen, Zwiebel, Cheddar, Creme Fraiche, 50 g weiche Butter sowie die Gewürze hinzugeben und alles gut vermengen. Mit einem Esslöffel die Masse auf die ausgehöhlten Kartoffelhälften geben, ruhig etwas großzügiger verteilen. Die Kartoffelhälften 10-15 Minuten goldbraun backen.

### Für die Kräuterbutter:

Alle Zutaten vermengen und etwa 15 Minuten oder bis zum Servieren ziehen lassen.

### Für die Smashed Potatoes

Etwa 600 g Kartoffeln garen (gerne wie oben im Ofen) und abkühlen lassen. Auf ein Blech geben, mit einem Glas zerdrücken. Mit etwa einem Teelöffel Kräuterbutter belegen und nach Belieben mit Käse bestreuen. 10-15 Minuten im Backofen bei 210 °C Umluft goldbraun, knusprig backen.

### Für die Akkordeon Kartoffeln

Die Enden und Seiten von mittlegroßen Kartoffeln entfernen und in 0,5-1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen zwei Schaschlik-Spieße legen und die Kartoffelscheiben wie einen Fächer vertikal einschneiden, nicht durchschneiden. Die Scheiben umdrehen und schräg, etwas versetzt einschneiden. In etwas Wasser ziehen lassen. Mit etwa einem Teelöffel Kräuterbutter belegen und nach Belieben mit Käse bestreuen. 20 Minuten im Backofen bei 210 °C Umluft goldbraun, knusprig backen.

[knusperstuebchen.net](http://knusperstuebchen.net)

