

## Kartoffelschnitze mit Rosenkohl und Tomme

---

Für 2 Personen

### Zutaten

400g Kartoffeln, festkochend

1 Zweig Rosmarin

½ TL Salz, Pfeffer

1 EL Olivenöl

300g Rosenkohl

1 EL Balsamicoessig

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

2 kleine Tomme-Käse



### Zubereitung

Den Backofen bei 180 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln sehr gut waschen oder schälen und in Schnitze schneiden. Den Rosmarin waschen, die Nadeln abzupfen und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl über die Kartoffelschnitze geben und alles gut mischen. So auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dass noch Platz für den Rosenkohl und die Tommes bleibt.

Im Ofen während 15 Minuten bei 180 Grad backen.

In dieser Zeit: Den Rosenkohl waschen, halbieren und in eine Schüssel geben. Den Balsamico und den Honig zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Nach 15 Minuten Backzeit der Kartoffeln den vorbereiteten Rosenkohl zu den Kartoffeln geben und nochmals rund 15 Minuten im Ofen backen, bis alles gar ist. 3 Minuten vor Schluss: Die Tommes auf das Blech geben und heiss werden lassen, bis die Mitte der Tommes ganz weich ist.

**Tipp:** Je nach Saison und Vorlieben kann das Gemüse mit anderen Sorten ausgetauscht werden.

Mehr Rezepte und Infos finden Sie hier:

Instagram: die\_ernaehrungsberaterin / Facebook: Fischer Ernährungsberatung