

## Vorlage Rezept

### „Gesucht - Rezepte für Reste“

Um die Rezeptvorschläge einheitlich präsentieren zu können, bitten wir Sie diese Vorlage zu verwenden!

Rezeptname: Chili con Kartoffel (mit Kräuterdip)

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 30 Minuten

Zutatenliste **verwendete Reste:**  
übrige Soße bolognaise (Rest Spaghetti bolognaise), große Kartoffeln, 50 g geriebener Käse, ½ Chilischote, ½ Be. Creme fraiche, 1 Knoblauchzehe

**sonstige Zutaten:**  
1 Paprika, 1 Becher Sauerrahm, Kräuter, ½ TL Salz, etwas Pfeffer, Blattsalat (zum Anrichten)

Reicht für wie viele Portionen?: ca. 4

#### Zubereitung:

##### Dip:

½ Becher	Creme fraiche
1 Becher	saure Sahne
verschiedene	Gartenkräuter
1	Knoblauchzehe
½ TL	Salz
etwas	Pfeffer

Salat: Blattsalat nach Saison  
Salatmarinade nach Geschmack



Kartoffeln mit der Schale im Salzwasser garen, sie dürfen nicht zu weich werden, leicht abkühlen lassen, halbieren, aushöhlen. Einen Teil der ausgehöhlten Masse zur Soße bolognaise mischen.

Paprikaschote waschen und sehr fein würfeln, Chilischote waschen, entkernen, sehr fein schneiden und beides in die Soße geben. Je nach Geschmack nachwürzen, z.B. Chilipulver.

Kartoffelhälften in eine Auflaufform legen, füllen, mit Käse bestreuen und bei 180°C ca. 30 Min. überbacken

Währenddessen den Kräuterdip und den Salat zubereiten.

Salat auf eine Platte anrichten, Kartoffelhälften darauf setzen, Kräuterdip in Schalen dazu servieren.

Verfasser (Name, Ort): Klasse 10a, Christian-Wolfrum-Mittelschule Hof