Drillingskartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln und Raclette Jurassic

Informations

Personen : **4**
Zubereitung : **30 min.**
Backzeit : **45 min.**

Zutaten

- 200 g Raclette Jurassic Käse
- 800 g Drillingskartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Feines Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitungschritte

1. Heizen Sie Ihren Grill auf 220°C vor.

2. Waschen Sie die Kartoffeln. Schälen und schneiden Sie die Zwiebeln in Scheiben. Schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in Stücke.
3. Lösen Sie die Knoblauchzehen aus der Knolle.
4. Legen Sie die Kartoffeln auf eine Gusseisenplatte. Beträufeln Sie sie mit Olivenöl. Geben Sie die Zwiebeln, Knoblauchzehen und Frühlingszwiebeln dazu.
5. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
6. Stellen Sie die Platte unter die Grillhaube und lassen Sie alles etwa 30 Minuten lang kochen, bis die Kartoffeln weich und leicht goldbraun sind, dabei gelegentlich umrühren, um eine gleichmäßige Garung zu gewährleisten.
7. In der Zwischenzeit schneiden Sie den Raclette Jurassic Käse in Scheiben.
8. Nachdem die Kartoffeln gegart sind, legen Sie die Raclette-Käsescheiben obendrauf.
9. Schließen Sie die Grillhaube und lassen Sie es weitere 15 Minuten kochen, bis der Käse schön geschmolzen und leicht goldbraun ist.
10. Servieren Sie die Drillingskartoffeln mit karamellisierten Zwiebeln heiß, als Hauptgericht oder Beilage zu gegrilltem Fleisch.