



## HAUPTGANG

# KARTOFFEL-WRAP MIT BRIE UND BIRNE



★★★★★ (3)

35 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

### kartoffel-wrap

- 3-4** grosse festkochende Kartoffeln (ca. 450 g)
- 2 EL** Rapsöl
- 100 g** Reibkäse (z. B. Gruyère)
- etwas** Salz & Pfeffer

### füllung

- einige** Blätter Salat
- 300 g** Brie
- 2** Birnen, in feinen Scheiben
- 80 g** Baumnüsse
- 4 EL** Sprossen, nach Belieben

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Kartoffeln waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 2** Auf einem mit Backpapier belegten Blech vier Rechtecke aus Kartoffelscheiben legen. Die Scheiben sollten sich dabei ca. 2/3 überschneiden. Flach aufeinanderdrücken. Mit Öl bestreichen. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen.
- 3** Reibkäse über den Kartoffeln verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens ca. 15 Minuten backen. Temperatur auf 200 Grad erhöhen und 5-8 Minuten knusprig backen. Kurz auskühlen.
- 4** Kartoffelfladen mit Salat, Käse, Birnenscheiben, Nüssen und Sprossen belegen. In der Mitte zusammenfalten.

## TIPP

Füllung kann nach Belieben angepasst werden.