

# Gebackener Emmentaler mit Apfel-Kräuter-Kartoffeln

**Zutaten** (für 4 Personen):

Für die Senf-Mayonnaise:

200 ml Rapso

1 Ei

2 EL süßer Senf

1 EL Dijon Senf

1 TL Honig

3 Zweige Dill, fein gehackt

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Für den Emmentaler:

500 g Emmentaler

50 g Mehl, Typ 405

2 Eier

100 g Paniermehl

100 g Pankomehl

6 EL Rapso

Für die Bratkartoffeln:

650 g Kartoffeln

2 Zwiebeln, geschält, fein gewürfelt

1 Apfel (z. B. Boskoop), mit Schale, klein gewürfelt

2 EL Rapso

Salz

Pfeffer aus der Mühle

3 EL Rapso



Gebackener Emmentaler

ein  
**Rapso**<sup>®</sup>  
Rezept

## Zubereitung:

1. Das Ei mit dem Senf und dem Honig verrühren. Die Masse cremig aufschlagen und langsam Rapso mit dem Pürierstab einfließen lassen. Dill unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Emmentaler in große Streifen schneiden. Käse zuerst mit Mehl bestäuben. Dann im Ei wenden und anschließend in der Mischung von Paniermehl und Pankomehl wenden. Die Panade etwas andrücken.
3. Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. Den Apfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden.
4. Die Kartoffeln in Rapso anbraten und bei milder Hitze garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die Zwiebeln zugeben und erst ganz zum Schluss den Apfel untermengen.
3. In einer Rapso erhitzen und den Käse von allen Seiten goldgelb anbraten.

1622 kcal, 49 g E, 115 g F, 84 g KH

## TIPP

Unser Sommelier empfiehlt zu diesem Gericht einen Lenz Moser Prestige Pinot Gris aus dem Burgenland.

