KIKKOMAN

Kartoffel-Kalamata-Eintopf mit Raclette-Käse

Gesamtzeit **50 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **40 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1.885 kJ / 450 kcal

Fett: **30 g** Eiweiß: **14 g**
Kohlenhydrate: **32 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

300 g	kleine Kartoffeln
2 EL	Öl
1	Zwiebel, fein gewürfelt
2	Knoblauchzehen, gehackt
70 g	Kalamata-Oliven, entsteint und halbiert
350 ml	Gemüsebrühe
3	Zweige Thymian
1 TL	Oregano, getrocknet
4 EL	Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack
4 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
150 g	Raclettekäse, in Scheiben
2 Scheiben	altbackenes Brot

ZUBEREITUNG

Schritt 1

300 g kleine Kartoffeln - **2 EL** Öl - **1** Zwiebel, fein gewürfelt - **2** Knoblauchzehen, gehackt - **70 g** Kalamata-Oliven, entsteint und halbiert - **350 ml** Gemüsebrühe - **3** Zweige Thymian - **1 TL** Oregano, getrocknet - **4 EL** Kikkoman Ponzu - Würzsauce mit Sojasauce und Essig, mit Zitronengeschmack **4 EL** Kikkoman Teriyaki Marinade
Das Öl in einer Pfanne auf direkter Flamme erhitzen. Zwiebel und Knoblauch anbraten, bis sie weich sind. Die Kartoffeln hinzufügen und garen, bis sie anfangen zu bräunen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und Thymian und Oregano einrühren. Mit Kikkoman Ponzu Zitrone und Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki würzen. Den Eintopf zum Köcheln bringen und 25 bis 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Oliven unterrühren und 4 bis 5 Minuten erwärmen.

Schritt 2

150 g Raclettekäse, in Scheiben - **2 Scheiben** Scheiben altbackenes Brot
Während der letzten 2 Minuten der Garzeit die Brotscheiben auf die Kartoffeln setzen und mit dem Raclettekäse bedecken. Den Käse 3 bis 4 Minuten schmelzen lassen und den Eintopf servieren.