

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 Gemüsebouillon
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** Gemüsebouillon - **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 Gemüsebouillon ablöschen und Thymian und Oregano einrühren. Mit Kikkoman Ponzu Zitronen 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 warm werden lassen.

Schritt 2

150 g Raclettekäse, in Scheiben - **2 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.