

# UMAMI-KARTOFFELN MIT ZIEGENWEICHKÄSE

600 g kleine Frühkartoffeln  
2 TL Rapsöl  
3-4 TL Green Umami  
40 g Ziegenweichkäse

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln ungeschält längs vierteln, mit dem Öl vermischen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen rund 20 Minuten rösten.

Die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Green Umami Gewürz vermischen.

Den Ziegenweichkäse mit den Fingern zerbröckeln, den Kartoffeln begeben und nochmals alles durchmischen.

.

