

Blechkartoffeln mit Kräutern und Käse überbacken

Für 4 Personen

*1 kg neue Kartoffeln, 2 Bd. Basilikum
150 g Emmentaler am Stück, 6 El Rapsöl, Salz, Pfeffer,
3-4 Knoblauchzehen.*

grobes Salz zum bestreuen.

Den Backofen (Umluft) auf 180C°vorheizen.

*Die Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten,
halbieren und mit der Schnittfläche auf ein
geöltes Backblech legen.*

Kartoffeln mit der Schale verwenden !!

Ca. 15 Minuten backen.

Basilikum fein hacken.

*Den Emmentaler reiben, beides vermischen
und Öl zugeben,*

bis eine zähe Masse entsteht.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

*Die Kartoffeln umdrehen und mit Knoblauchscheiben
und der Käsemasse belegen.*

Weitere 5-10 Min. überbacken.

Vor dem Servieren mit grobem Salz bestreuen.

Macht sich Gut zu Steak und Salat

Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!