



Käsegefüllte Kartoffeln

Zutaten:

4 große Kartoffeln (je ca. 200 g)
200 g Bresso-Frischkäse mit französischen Kräutern
100 g Gorgonzola
100 g gekochter magerer Schinken
1 Eigelb
1 TL Kümmel
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

So geht's:

Die Kartoffeln waschen und mit der Schale etwa 25 Minuten kochen. Inzwischen die Füllung vorbereiten: den Frischkäse und den Gorgonzola in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb und dem Kümmel unter die Käsemasse rühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, anschließend mit der Schale der Länge nach halbieren. Die Kartoffelhälften mit einem Teelöffel etwas aushöhlen. Das Ausgehöhlte mit einer Gabel zerdrücken und unter die Käsemasse mischen. Die Kartoffelhälften damit füllen. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen oder auf den mit Alufolie belegten Grillrost. Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C auf der Mittelschiene etwa 15 Minuten überbacken.