.

Überbackene Kartoffeln

Der Lindenhof aus Koblenz-Rübenach empfiehlt...

Zutaten und Zubereitung (für 3 Personen)

750 g mittelgroße Kartoffeln Fett für das Backblech 4 Esslöffel Olivenöl 1 Knoblauchzehe 4 Zweige Thymian 150 g Ziegen- oder Kuhmilchschnittkäse 150 g Ziegen- oder Kuhmilchfrischkäse 2 Esslöffel Semmelbrösel Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Den Backofen auf 240°C vorheizen (bei Umluft 220°C). Kartoffeln abspülen, bürsten, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein gefettetes Backblech setzen. Die Kartoffeln auf dem Blech mit Olivenöl beträufeln. Anschließend im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Inzwischen die Knoblauchzehe abziehen, Thymian abspülen und teilen. Den Schnittkäse auf einem Gemüsehobel grob raffeln. Beide Käsesorten mit Knoblauch und Semmelbröseln verrühren. Die vorgebackenen Kartoffeln auf dem Blech mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit der Käsecreme bestreichen. Thymian auf die Kartoffeln legen. Nochmals im Backofen bei etwas weniger Hitze etwa 15 Minuten backen.

Tipp

Zu den überbackenen Kartoffeln passt gut frischer Salat. Toll schmeckt dazu auch ein Löffelchen Quittengelee.
