

Überbackene Käsekartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

4 große lila Kartoffeln (z. B. Salad Blue oder Blue Congo)
200 g Frischkäse mit französischen Kräutern
100 g Gorgonzola
100 g gekochter magerer Schinken
1 Eigelb
1 Teelöffel Kümmel
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

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 vermischen. 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 und mit der Schale der Länge nach halbieren. Die Kartoffelhälften mit der Masse füllen und im vorgeheizten Backofen bei 220 ° C auf der Mittelschiene überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.

Marlene Ortmann