

Überbackene Kartoffel mit Camembert

(mit Schönegger Heumilch-Camembert, Bärlauch-Frühling, Älpler und Bauernschinken)

Zutaten:

- 8 Pellkartoffel (festkochend)
- 100 g Schönegger Bauernschinken
- 150 g Schönegger Heumilch-Camembert
- 50 g geriebener Schönegger Bärlauch-Frühling
- 50 g Älpler-Brottaufstrich
- etwas Salz und Pfeffer



Bildrechte: Foto und Rezept entnommen aus „Pfiffige Kartoffelküche“ AVA-Agrar Verlag Allgäu GmbH.

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln schälen, längs halbieren und einen schmalen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel die Kartoffeln leicht aushöhlen. Den Deckel und das Kartoffelinnere zerdrücken.
2. Den Bauernschinken und den Heumilch-Camembert würfeln. Anschließend mit der Kartoffelmasse und den restlichen Zutaten vermengen.
3. Die Kartoffeln würzen, mit der Masse füllen und ca. 15 Minuten bei 160 Grad Umluft überbacken.

Guten Appetit!

