

Käse-Speck-Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Schalenkartoffeln (Gschwellti)
- wenig Pfeffer, Paprika
- 250 g Käsescheiben
(Raclette, Appenzeller...)
- 8 – 12 Specktranchen
- 1 dl Bouillon

Zubereitung

Backofen Ober- und Unter-Hitze 220 Grad vorwärmen. Schalenkartoffeln (Gschwellti) schälen, längs halbieren, Schnittfläche würzen. Käse zwischen je zwei Kartoffelhälften legen und mit Speck umwickeln. In eine Gratinform geben. Bouillon zu den Kartoffeln geben und im vorgewärmten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Tipp

- Schalenkartoffeln (Gschwellti) sind 2 bis 3 Tage im Kühlschrank haltbar.
- Warme Kartoffeln für die Weiterverwertung schälen und in einem Plastic-säckli im Kühlschrank aufbewahren.
- Für Rösti die Kartoffeln kalt raffeln, im Kühlschrank aufbewahren oder tiefkühlen.
- Schalenkartoffeln im Dampfkochtopf zubereiten. Vitamine bleiben erhalten, die Kochzeit beträgt nur $\frac{1}{5}$ der normalen Kochzeit.

