



Kartoffeln, gefüllt

8 eher größere Kartoffeln
200 g Schinken am Stück od.
200 g Tilsiter mild, am Stück
50 g Tilsiter kräftig, gerieben
1 Bund Schnittlauch oder Petersilie
2.5 dl Halb- oder Vol/rahm oder 250 gr Mascarpone
Pfeffer aus der Mühle
2 Messerspitzen Salz
2 Messerspitzen Aromat
wenig Paprika zum Überstäuben

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser knapp gar kochen. Etwas auskühlen lassen. Den Kartoffeln einen Deckel abschneiden. Die Kartoffeln dann bis an einen Rand von ca. 1.5 cm aushöhlen. Den Schinken in feine Streifen schneiden und diese in der Teflonpfanne leicht anbraten. Den milden Tilsiter fein würfeln oder grob raffeln, den Schnittlauch oder Peterli fein schneiden. Rahm, Schinken, milden Tilsiter, Schnittlauch oder Peterli und Gewürze gut mischen und in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Den kräftigen Tilsiter darüber streuen. Die gefüllten Kartoffeln in große Gratinform oder aufs mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mit Paprika überstäuben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C während ca. 25 Min. überbacken.

PS.

Es muss nicht immer Tilsiter sein. Zum Beispiel eignen sich die Reste von Raclette auch sehr gut, wobei etwas schwarzer Pfeffer diesem weniger rezenten Käse noch etwas Rasse gibt. Aber auch ein rassiger Gruyere eignet sich dazu gut.