



Hüttenkäse

BAKED POTATOES ITALIAN STYLE

Dauer: ca. 45 Min.
Für 4 Personen

- 4 grosse Kartoffeln, je ca. 250 g
- Alufolie
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 2 Zweige Rosmarin, fein gehackt
- 250 g Cherry-Tomaten
- Salz, Pfeffer
- 200 g HIRZ Hüttenkäse mit Pfeffer

1 Kartoffeln in Alufolie wickeln, im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. 45 Min. backen.

2 Inzwischen Öl in einer beschichteten Pfanne heiss werden lassen. Knoblauch, Tomaten und Rosmarin begeben, andämpfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Ofenkartoffeln einschneiden, mit Hüttenkäse und Tomaten füllen.