



Cottage Cheese

BAKED POTATOES À L'ITALIENNE

Durée: env. 45 min.
Pour 4 personnes

- 4 grosses pommes de terre d'env. 250g chacune
- Feuille d'aluminium
- 1cs huile d'olive
- 1 gousse d'ail, hachée
- 2 branches de romarin, finement hachées
- 250 g tomates cherry
- sel, poivre
- 200 g HIRZ cottage cheese au poivre

1 Emballer les pommes de terre dans l'aluminium, cuire env. 45 min. dans le four préchauffé à 200°.

2 Entretemps faire chauffer l'huile dans une poêle anti-adhésive. Ajouter l'ail, les tomates et le romarin, faire revenir. Assaisonner avec sel et poivre.

3 Partager les pommes de terre cuites par moitié et les farcir avec le cottage cheese et les tomates.