



Ofenkartoffel mit Topping von der feinen Ziege



Zutaten

Kartoffeln

Brise Salz

150g „feine Ziege“ (DIE KÄSEMACHER)

Optional: Schinken und frischer Schnittlauch



Zubereitung

Ungeschälte Kartoffeln gut waschen und in Salzwasser je nach Größe 20-30 Minuten kochen. Den Backofen auf 180°C vorheizen und nach dem Kochen die halbierten Kartoffeln für ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend kurz abkühlen lassen und mit unserer Frischkäsezubereitung „feine Ziege“ verfeinern.

Tipp: besonders herzhaft wird das Topping mit Schinken und Schnittlauch – einfach unter die „feine Ziege“ mischen

Zubereitungszeit: 30 – 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Wir wünschen guten Appetit! :-)