

Mit MEGGLE Kräuter-Butter

Kartoffelfächer



„Ich bin ein Gourmeggle.“

Zutaten:

2 große Kartoffel (ca.200g)
80g Frischkäse
100g Mozzarella
1 Zwiebel
40g MEGGLE Kräuter-Butter
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Die Kartoffeln entlang der kurzen Seite fächerartig einschneiden.

Mozzarella und Zwiebeln fein würfeln, mit der Kräuter-Butter (Zimmertemperatur) und Frischkäse zu einer cremigen Masse verrühren.

Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Einschnitte der Kartoffel streichen.

Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 180 °C Umluft ca. 40 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Genießen!

