



Kartoffelfächer

Zutaten (pro Person):

1 große Kartoffel, ca. 200 g
40 g Frischkäse
50 g Mozzarella
1/2 kleine Zwiebel
20 g MEGGLE Kräuter-Butter
Salz und Pfeffer



Die Kartoffel fächerartig (entlang der kurzen Seite) tief einschneiden und anschließend etwas aufbiegen, damit die Einschnitte breiter werden.

Den Mozzarella und die Zwiebel fein würfeln. Beides zusammen mit der auf Zimmertemperatur erwärmten Kräuter-Butter und dem Frischkäse mithilfe einer Gabel zu einer cremigen Masse verrühren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die angerührte Masse mit einem Messer in die Einschnitte der Kartoffel streichen.

Die gefüllte Kartoffel auf ein Stück Alufolie legen. Die Alufolie um die gefüllte Kartoffel herumbiegen, sodass eine Art Hülle entsteht und die Kartoffel nicht umkippen kann.

Anschließend die gefüllte Kartoffel auf dem Grill für mindestens 30 bis 40 Minuten grillen.

Mehr erfahren:

www.meggle.de/grillparty

www.facebook.com/meggle.de

