

Mascarpone-Kartoffeln

(6 Personen als Beilage)

4	grosse Kartoffeln
150g	Mascarpone
100g	geriebener Greyerzer
1 TL	Kümmel
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tip:

Wichtig für ein gutes Gelingen ist, dass die Kartoffeln frisch zubereitet werden, also nicht geschwellte Kartoffeln vom Vortag verwenden. Anstelle von Mascarpone kann man auch Doppelrahm-Frischkäse nehmen.

1. Die Kartoffeln in der Schale in nicht zuviel Wasser weich kochen. Noch heiss schälen und der Länge nach halbieren. Jede Hälfte mit einem Teelöffel oder Apfelausstecher so aushöhlen, dass noch ein Rand von ca. 1 cm bleibt.
2. Die Kartoffelhälften in eine ausgebutterte Gratinform setzen.
3. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch mit dem Mascarpone und dem Greyerzer gut mischen und mit dem Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse bergartig in die Kartoffelhälften füllen.
4. Die Mascarpone-Kartoffeln sofort im auf 230 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 15 Minuten golden überbacken.