



BeO-Kochtipp

Offenkartoffeln mit Käse

Für 4 Personen

Zutaten

800 g Kartoffeln
15-20 Scheiben Emmentaler oder Raclettekäse
Kümmel
Öl

Zubereitung

Kartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen.

Mit Öl bestreichen und mit Kümmel bestreuen.

Bei 200 Grad 40 bis 50 Minuten in der Mitte des vorgeheizten Ofens garen lassen.

Kartoffeln mit je einer Scheibe Käse belegen und nochmals für 3 bis 5 Minuten im oberen Drittel des Ofens überbacken.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Küche

