

# Gefüllte Kartoffeln mit Schweizem Raclette Molésou Signature



## Informations

Personen : 4

## Zutaten

- Schweizer Raclette Molésou Signature
- 4 Kartoffeln
- Petersilie
- Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

## Zubereitungsschritte

1. Kartoffeln mit der Schale waschen und längs halbieren.
2. Mit einem Löffel hälften und etwas aushöhlen.



3. Schweizer Raclette Moléson Signature in kleine Stücke schneiden und in die Kartoffelhälften.
4. Etwas Petersilie, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer darüber geben.
5. Beide Hälften zusammenklappen und mit Alufolie einwickeln.
6. In heißer Grill Glut etwa 10 Minuten garen, oder im Backofen bei 180°C 15 Minuten garen.