

Kartoffeln ‚aus der Asche‘, mit Schweizerem Raclette-Käse



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 200 g Schweizer Raclette-Käse
- 4 große Kartoffeln (Bintje)
- Salzblüte-Kristalle

Zubereitungsschritte

1. Den Grill auf 230 °C vorheizen.
2. Die Kartoffeln waschen und einschneiden, um den zuvor in Scheibchen geschnittenen Käse hineinzustecken.
3. Wickeln Sie den unteren Teil der Kartoffeln in Alufolie und backen Sie sie 1 Stunde lang auf dem Grill, mit geschlossenem Deckel.
4. Wenn die Kartoffel weich und der Käse geschmolzen ist, heiß servieren. Mit Salzblüte bestreuen und genießen.



? **Tipp:** Dieses Rezept ist ideal als Beilage zu Grillfleisch oder mit einem Salat als Vorspeise. Sie können auch eine Variante des Rezepts mit Aubergine probieren.