Ofenkartoffel mit Ziegenfrischkäse

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:

8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
1 EL Rapsöl
100 g **ANDECHSER Bio-Ziegenfrischkäse**
2 Frühlingszwiebeln
Salz & Pfeffer
20 g geriebener Käse

So geht's

1. Die Kartoffeln mit Schale, je nach Größe etwa 10-20 Minuten kochen, bis sie gerade so durch sind. Abkühlen lassen, bis sie noch lauwarm sind.

2. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

3. Die Kartoffeln halbieren und vorsichtig aushöhlen.

4. Die Kartoffelhälften mit der Öffnung nach oben in eine Auflaufform legen und mit etwas Öl beträufeln.

5. Das Ausgehöhlte aus den Kartoffeln zusammen mit dem Ziegenfrischkäse mit einer Gabel zerdrücken und vermengen.

6. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben schneiden und zu der Kartoffelmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kartoffelhälften füllen.

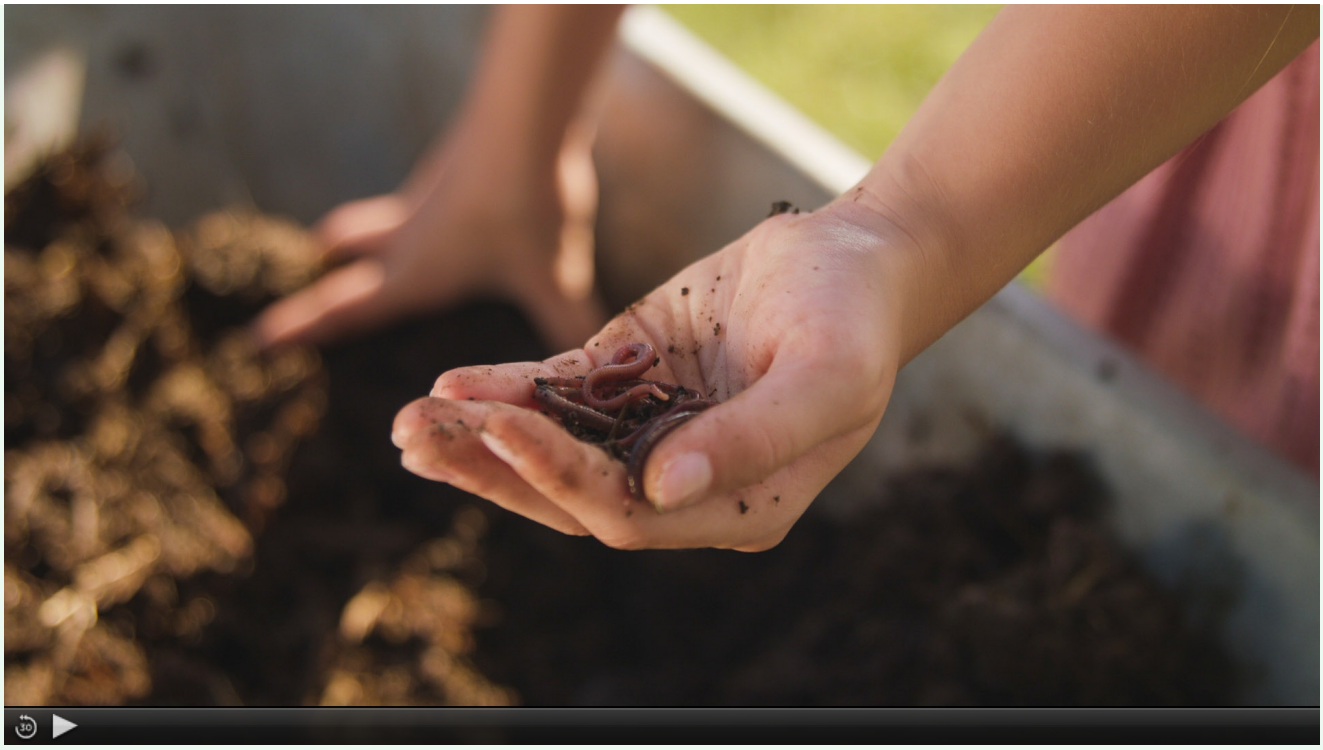
7. Nun noch etwas geriebenen Käse darüber streuen und etwa 20 Minuten backen.

8. Mit etwas frischem Ziegenfrischkäse und Frühlingszwiebeln servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?