

# ROUGETTE®

## Gefüllte Chili-Grillkäse-Kartoffeln

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Zucchini
- 1 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- 4 Scheiben (à ca. 80 g) Bauernbrot
- 2 Packungen (à 180 g) Rougette Landkäse Fein-würzig
- 8 Stiele Basilikum
- 6 EL grünes Pesto (Glas)
- Balsamico-Creme
- grober Pfeffer



### Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und mit Öl bestreichen. Kartoffeln einzeln in Alufolie wickeln. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 1 1/2 Stunden backen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, in feine Streifen schneiden.
2. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, aus der Folie wickeln und abkühlen lassen. Kartoffeln halbieren, das Innere herauskratzen und dabei ca. 1/2 cm Rand und Boden stehen lassen. Kartoffelinneres mit einer Gabel zerdrücken. Weiche Butter, Sahne, Senf und Basilikumstreifen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelcreme in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen.
3. Grillkäse in Scheiben schneiden. Die Kartoffelhälften damit belegen. Kartoffeln mit der schalen Seite nach unten auf den heißen Grill in die indirekte Hitze legen und zugedeckt 3–5 Minuten überbacken. Je nach Hitze des Grills ab und zu nachschauen, damit die Kartoffeln nicht verbrennen. Kartoffeln anrichten. Mit übrigem Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden. Pro Portion ca. 2470 kJ, 590 kcal. E 22 g, F 37 g, KH 40 g

Fotovermerk: Rougette by Food & Foto Experts