

ÜBERBACKENE „ROTE LAURA“ MIT SCHAFSKÄSE



FÜR 4 PERSONEN

6 große Kartoffeln „Rote Laura“
200 g Feta-Käse
1 rote Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Schnittlauch & Petersilie,
gehackt
Prise Salz, Paprika, Pfeffer

SO EINFACH GEHT'S!

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.
Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, längs halbieren und auf ein gefettetes
Backblech setzen.

Den Feta-Käse zerbröckeln und mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie vermengen. Mit Salz, Paprika und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelhälften mit der Feta-Masse bestreichen und ca. 20 Min. überbacken.

Wer es mag, kann noch gewürfelten Schinken dazu geben...
oder Pinienkerne oben drauf streuen. Lecker zu knackigem Salat!

GENUSSREICHE HINGUCKER!

andersARTig

Hofnavigator zur Vielfalt: www.landservice-nrw.de