



ROUGETTE Cremiger Grillkäse auf gefüllten Chili-Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

**2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse
Chili 2 x 90 g**

(Sorten nach Wahl)

30 g Butter

4 Kartoffeln (à ca. 250 g)

10 Stiele Basilikum

4 EL Schlagsahne

1 EL Öl

2 TL Mittelscharfer Senf

Salz & Pfeffer

Alufolie



Roulette by Food & Foto Experts

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.
2. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, in feine Streifen schneiden.
3. 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.
4. Kartoffelinneres mit einer Gabel zerdrücken. Weiche Butter, Sahne, Senf und Basilikumstreifen unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Kartoffelcreme in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen.
6. ROUGETTE Cremiger Grillkäse in Scheiben schneiden. Die Kartoffelhälften damit belegen.



7. 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.
8. 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