



Überbackene Kartoffeln a la Tarn/Chevre Chauffe

Zutaten:

800 Gr.
festkochende Kartoffeln
1 Rolle Ziegenkäse
(Chevre Chauffe)
gutes Olivenöl
1 Zwiebel (Schalotte)
4 Knoblauchzehen
Pfeffer aus der Mühle
Herbes de Provence

Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen. Schale belassen. Unter kaltem Wasser abkühlen und ruhen lassen.
Die erkalteten Kartoffeln halbieren, so daß die jeweilige Hälfte waagrecht stehen kann. Mit einem Teelöffel eine tiefe Mulde in die Fläche der Kartoffeln formen.
In diese Mulde eine dünne Scheibe Knoblauch und Olivenöl füllen, mit einer dünnen Scheibe Schalotte und einer Scheibe Ziegenkäse überdecken und mit Herbes de Provence bestreuen. Die so garnierten Kartoffeln auf ein Blech in den Ofen stellen und bei 100-120 Grad überbacken.

Que aproveche !

