Kartoffeln mit Rosmarin-Schafkäsefüllung

Dieses Rezept macht viel her, aber wenig Arbeit: leckere Kartoffeln mit Rosmarin-Schafskäsefüllung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

810 g	Kartoffeln
210 g	Schafskäse
1 Zweig	Rosmarin
2 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. **Kartoffeln mit Rosmarin-Schafkäsefüllung** sind schnell zuzubereiten: Kartoffeln sorgfältig waschen, in reichlich Salzwasser kochen und dann halbieren.

2. Mit einem Teelöffel die Hälften etwas aushöhlen. Olivenöl mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen. Käse würfeln und gut mit der Marinade vermischen.

3. In die Kartoffelhälften füllen, diese auf einer Seite locker zusammenlegen und in Alufolie einwickeln. Anschließend in die Glut legen bis der Schafkäse geschmolzen und die Kartoffeln knusprig goldbraun sind.

Tipp

Alternativ: Für die Kartoffeln mit Rosmarin-Schafkäsefüllung die Kartoffelhälften mit Öl bepinseln und einzeln – mit der Käsefüllung nach oben – auf den Grill legen und solange grillen, bis die Kartoffeln goldbraun gebacken sind.