

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Zutaten

1 kg Gschwelli
50 g Butter
200 g geriebener Bergkäse
3 El saurer Halbrahm
200 g Speckwürfel
Salz
Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Am Vortag gekochte grosse Kartoffeln mit der Schale längs halbieren und bis auf einen etwa 1cm dicken Rand aushöhlen. Aussen mit etwas Butter bestreichen und auf ein Backblech setzen. Herausgelöste Kartoffelmasse mit der Gabel grob zerdrücken. Mit dem Käse, dem Rahm und den angebratenen Speckwürfeln vermi-

schen und nach Belieben würzen. Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen und einige Butterflocken daraufsetzen. Im vorgeheizten Ofen bei 240 Grad etwa 20 Minuten überbacken. Tipp: Dazu passt ein grüner Salat.

En Guete!

Rezept von Margrit Odermatt-Rohrer, Oberdorf



Bäuerinnenverband
Nidwalden

Das Rezept stammt aus dem Kochbuch «Obwaldner und Nidwaldner Bäuerinnen kochen» (ISBN 3-905694-12-13, Preis: CHF 27.-, zu bestellen per Mail bei clelia-kempf@gmail.com). Abdruck mit freundlicher Genehmigung des Nidwaldner Bäuerinnenverbands.