

**Rezept** · Manchmal habe ich keine Lust darüber nachzudenken, was ich servieren soll. Dann greife ich auf eine Liste von Gerichten zurück, von denen ich weiß, dass sie lecker, lecker sind und deren Zubereitung keine Raketenwissenschaft ist. Dazu zählen diese gefüllten Ofenkartoffeln, die zwar ihre Zeit brauchen, aber weder exotische Zutaten, noch besonderes Küchen-Knowhow. *[Lesezeit ca. 2 min]*

## Die Zutaten (für 4 Personen):

4 sehr große Kartoffeln

150 g Le Tartare (Frischkäsezubereitung mit Kräutern)

ca. 200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer

Alufolie

## Die Zubereitung:

Die Idee ist, die Kartoffeln zu garen, dann den Inhalt rauszulöffeln, mit dem Frischkäse zu vermischen, wieder einzufüllen und das Ganze dann mit Käse zu gratinieren. Simpel genug. Das funktioniert so richtig nur mit den wirklich großen Knollen, die im Supermarkt teilweise schon als „Ofenkartoffeln“ etikettiert angeboten werden. Jeder einzelne Erdapfel sollte so groß sein wie zwei Männerfäuste.

Als erstes schrubbst du die Wrucken unter fließend Wasser ordentlich ab, denn im Idealfall wird die Schale mitgegessen. Dann wickelst du die Knollen ordentlich in eine Lage Alufolie ein. Im auf 180° Umluft vorgeheizten Rohr brauchen die Dinger mindestens eine Stunde, eher 65 bis 70 Minuten, denn das Fruchtfleisch muss schon so richtig weich sein. Dann holst du die Kartoffelpakete raus, wickelst sie aus und lässt sie so weit abkühlen, dass du sie hantieren kannst.

Dann halbiert du sie und löffelst aus allen Hälften das Kartoffelfleisch so raus, dass ein weniger als fingerbreiter Rand stehen lässt. Deponiere den Inhalt in einer ausreichend großen Schüssel, gib den Tartare dazu und stampfe alles zu einer eher groben Mischung. Würze nach Bedarf und Belieben mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle. Dann füllst du die ausgehöhlten Kartoffelhälften mit der Mischung, wobei die Füllung schon ein bisschen über den Rand hinausstehen darf. Drück den Stampf mit dem Löffel gut an.

Nun gibst du den geriebenen Käse drauf und drückst ihn an. So kommen die gefüllten Kartoffeln zum Gratinieren in den Backofen. Am besten geht's unter dem Grill bei etwa 220°. Aber, es hängt von der Größe der Kartoffel sowie der Art und Menge des Käses ab. Apropos: Schon mit einfachem Gouda oder Emmentaler wird's lecker, mein Favorit ist geriebener Raclette-Käse. Nimm einfach deinen liebsten Überbackkäse.

Natürlich kannst du den Frischkäse auch selbst anrühren. Dann nimmst du so einen richtig guten, nicht mit Luft aufgeblasenen, aromatischen Frischkäse und kräuterst ihn nach Belieben - zum Beispiel mit Knoblauch, Lauchzwiebel, Petersilie und Kerbel. Auf die gratinierten Kartoffeln passen als Deko und Geschmacksverstärker gut Schnittlauchröllchen. Dazu servierst du am besten einen Feldsalat mit einem möglichst einfach Essig-Öl-Dressing.