

Rezept

# Gebackene Kartoffeln mit Vacherin Mont-D'Or

Ein Rezept von Gebackene Kartoffeln mit Vacherin Mont-D'Or, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>8 mittelgroße</b> festkochende Kartoffeln (ca. 800 g)	Salz
<b>1 Scheibe</b> Toastbrot	<b>2 Zweige</b> Thymian
<b>150-200 g</b> Vacherin Mont-d'Or (Schweizer Weichkäse)	grobes Salz für das Backblech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
**Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale in reichlich kochendem Salzwasser in 25 Min. weich garen. Dann abkühlen lassen, längs halbieren und vorsichtig etwas aushöhlen.

---

2. Den Backofengrill vorheizen. Ein Backblech mit grobem Salz bestreuen. Toastbrot würfeln. Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Mit Brotwürfeln im Mixer fein mahlen. Den Käse klein würfeln und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften geben. Mit Brot-Kräuter-Mischung bestreuen. Gefüllte Kartoffelhälften auf das Blech setzen und unter dem Grill in ca. 4 Min. goldbraun gratinieren.