



Tipp: Statt Raps- Lein- oder Chia-Samen verwenden.



Härdöpfel-Tätsch

Ergibt 8 Stück
Zubereiten: ca. 35 Minuten
Backen: ca. 25 Minuten
Schwierigkeit: leicht

1. Kartoffeln mit der Schale in siedendem Salzwasser ca. 30 Min. weich kochen, etwas abkühlen, evtl. schälen.
2. Kartoffeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Ein Backpapier darauflegen, mit dem Pfannenboden ca. 1 cm dick flach klopfen. Kartoffeln mit wenig Senf bestreichen, salzen.
3. TILSITER und alle Zutaten bis und mit Paprika mischen, auf den Kartoffeln verteilen.
4. Backen: ca. 25 Min. im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Saurer Halbrahm darauf verteilen, mit Samen bestreuen.

Zutaten

- 8 mittelgrosse festkochende Kartoffeln (je ca. 120 g)
- 2 EL Senf
- ¼ TL Salz
- 150 g TILSITER GRÜN, grob gerieben
- 120 g Schinken, in feinen Streifen
- 1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen
- 2 EL Petersilie, fein geschnitten
- wenig Muskat
- ½ TL Salz
- wenig Paprika
- 4 EL Saurer Halbrahm
- 2 TL Rapssamen

Nährwerte pro Stück

161 kcal	7g Fett	13g Kohlenhydrate	10g Eiweiss
----------	---------	-------------------	-------------



Rezept-Video
www.tilsiter.ch/rez7