Pizza-Kartoffeln

Zubereitung

Kartoffeln im Salzwasser gar kochen.

Tomaten, Peperoni, Zwiebeln und Knoblauch würfeln. Im Olivenöl circa 8 Minuten dünsten. Gewürzmischung dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln längs halbieren und mit einem Kaffeelöffel vorsichtig aushöhlen, sodass stabile Schiffchen entstehen.

Kartoffelinneres mit einer Gabel zerdrücken, zu der Tomate geben und kurz mit anbraten. In eine Schüssel geben.

Tilsiter-Käse reiben. Die Hälfte des Käses in die Tomaten-Kartoffel-Masse geben und unterheben.

Masse in die Schiffchen füllen. Anschliessend werden die Kartoffeln im Grill direkt für 30 Minuten gegrillt. Nach der Hälfte der Zeit mit dem restlichen Käse bestreuen. Mit Frühlingszwiebel-Grün dekorieren.

Zutaten

4	**grosse Kartoffeln, festkochend**
1 TL	**Salz**
4	**Tomaten**
1	**Zwiebel**
1–2	**Knoblauchzehen**
1	**Peperoni**
1 TL	**italienische Gewürzmischung**
	Salz und Pfeffer
1 EL	**Olivenöl**
300 g	**Tilsiter rezent**
1	**Frühlingszwiebel**

© Rezeptkreation und Autorin
Marlene, marlenessweetthings

www.tilsiter.ch, tilsiter@tilsiter.ch

Tilsiter SWITZERLAND
DER SCHWEIZER KÄSE.