



HAUPTGANG

GSCHWELLI MIT FRISCHKÄSE UND FRISCHEN KRÄUTERN



★★★★★ (272)

30 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

1 kg festkochende Kartoffeln

frischkäse mit kräutern

400 g Frischkäse nature (z.B. Filona)

½ Bund Schnittlauch

½ Bund Petersilie

½ Bund Dill

½ Zitrone, Schalenabrieb und 1 TL Saft

etwas Salz & Pfeffer

Zum servieren

4 EL Kresse

ZUBEREITUNG

- 1 Kartoffeln gründlich waschen und in einen Topf geben. Knapp mit Wasser bedecken, leicht Salzen und mit dem Deckel abgedeckt ca. 25 Minuten kochen.
- 2 Kartoffeln abtropfen und ausdampfen lassen.
- 3 Zubereitung Frischkäse: Filona Frischkäse in eine Schüssel geben. Kräuter fein hacken. Schale und Saft der Zitrone sowie Kräuter mit dem Frischkäse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Anrichten: Kartoffeln der Länge nach einschneiden. Mit je 1-2 EL Kräuterfrischkäse füllen. Mit Kresse garnieren.

TIPP

- Je nach Grösse der Kartoffeln ändert sich die Garzeit. Garprobe: Mit einer Messerspitze einstechen. Lässt sich die Kartoffel leicht einstechen, ist sie gar.
- Nach Belieben andere Kräuter wie Estragon oder Kerbel verwenden.