



## Überbackene Blechkartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 2 Bd. Basilikum
- 100 g Emmentaler am Stück
- 6 EL Rapsöl
- 1–2 Knoblauchzehen
- etwas Butter für die Pfanne/Auflaufform
- Salz, Pfeffer, Meersalz zum Bestreuen



Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in eine gebutterte Pfanne oder flache Auflaufform legen. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 15 min backen. Basilikum waschen, fein hacken und mit geriebenem Emmentaler vermischen. Öl zugießen, bis eine zähe Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffeln wenden und je zwei Scheiben Knoblauch und einen Teelöffel Käse-Kräuter-Masse auf jede Kartoffel-Schnittfläche geben. Bei 200 °C im vorgeheizten Backofen 5–10 min überbacken. Vor dem Servieren mit Meersalz bestreuen.