Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Gebackene Kartoffeln mit Pesto, Paprika oder Kräuter-Knoblauch-Käse und Henri Willig Dip aus gerösteten Tomaten

Zutaten

- 2 Gebackene Kartoffeln mit Schale
- 2 gläser Henri Willig Gebratene Tomate
- 100 gramm Henri Willig Käse nach Wahl (Pesto, Paprika)
- 100 ml Vollmilch

Vorbereitung

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Ofen bei 200 Grad Celsius 30 bis 45 Minuten rösten, bis sie weich sind. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelbrösel zerbröseln und mit den Henri Willig Gebratene Tomate zu einem Schaum verarbeiten. Die ausgehöhlten Kartoffeln mit dieser Mischung füllen und mit etwas Käse belegen. Die Kartoffeln für einige Minuten bei 200 Grad Celsius in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt. Die Milch mit dem anderen Glas Henri Willig Roasted Tomato verrühren und abseihen. Mit einem Aufschäumer oder Stabmixer die Milch schaumig schlagen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit einem Löffel Rösttomatenschaum übergießen.

Tipp!

Verwenden Sie die Henri Willig Mayonnaise Sweet Chili zum Dippen des Brotes.