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

Köstlich cremig und schmackhaft: Puffkartoffeln, gefüllt mit Henri Willig-Rösttomatenschaum und bestreut mit Ihrem Lieblingskäse von Henri Willig. Ein einfaches, herzhaftes Gericht, das Sie lieben werden. Servieren Sie es mit einer Prise Kreativität und einem Löffel Henri Willig Sweet Chili Mayonnaise für einen unwiderstehlichen Geschmack.

Vorbereitung

1. Die Kartoffeln in Alufolie wickeln und im Ofen bei 200 Grad Celsius 30 bis 45 Minuten rösten, bis sie weich sind.
2. Halbieren Sie sie der Länge nach und löffeln Sie sie vorsichtig aus.
3. Die Kartoffelbrösel zerbröseln und mit der gerösteten Tomate von Henri Willig mischen, um den Schaum zu erhalten.
4. Die ausgehöhlten Kartoffeln mit dieser Mischung füllen und mit etwas Käse belegen.
5. Die Kartoffeln einige Minuten bei 200 Grad Celsius in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt.
6. Die Milch mit dem anderen Glas Henri Willig Roasted Tomato verrühren und abseihen.
7. Die Milch mit einem Milchaufschäumer oder einem Stabmixer aufschäumen.
8. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit einem Löffel den Rösttomatenschaum darüber geben.

Die ersten Schritte mit gebackenen Kartoffeln mit Käse Ihrer Wahl

Bei Henri Willig glauben wir an die Kraft der Einfachheit und Qualität. Genießen Sie diese Pellkartoffeln als schmackhaftes Mittagessen oder als Beilage zu Ihrem Abendessen. Lassen Sie sich von den raffinierten Aromen unserer Produkte überraschen. Genießen Sie Ihre Mahlzeit!