



OFENKARTOFFELN

(2 Personen)

3–4 mittlere Kartoffeln, ungeschält, längs halbiert
2 Esslöffel Öl
1 Teelöffel Salz

Käsemasse:

100 g Appenzeller, gerieben
1 Ei
1 Schuss Weisswein (nach Belieben)
Pfeffer aus der Mühle

Kümmel, Paprika, gehackte Petersilie

Die Kartoffelhälften mit Öl einpinseln und die Schnittflächen mit Salz bestreuen. Nebeneinander auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 30 Minuten backen.

Sämtliche Zutaten für die Käsemasse zusammen verrühren, die gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Käsemasse auf die Schnittflächen verteilen. Mit Kümmel, Paprika und Petersilie bestreuen und nochmals im Ofen überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Heiss servieren.

Dazu passt Gemüsesalat.

GEMÜSE-PITTA (2 Personen)

2 Esslöffel Öl
1 Zwiebel, in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 kleiner Chinakohl, in Streifen geschnitten oder 300 g tiefgekühlter Blattspinat, aufgetaut
2 Esslöffel Doppelrahm
Salz, Pfeffer, einige Tropfen Worcestershiresauce

300 g Leisi Quick Blätterteig, viereckig

2–3 Tranchen Modelschinken

2–4 dünne Scheiben Schweizer Tilsiter, entrindet

Pfeffer aus der Mühle

1 Ei, verquirlt, zum Bestreichen

Zwiebel und Knoblauch im heissen Öl glasigbraten, den Chinakohl oder den gut ausgedrückten Spinat beigegeben und unter Wenden 3 Minuten dünsten. Mit dem Doppelrahm verfeinern, würzen und auskühlen lassen. Den Blätterteig halbieren und mit der einen Hälfte ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Portionenblech oder eine rechteckige Alu-Box von 450 cm³ Inhalt auslegen. Die überstehenden Teigländer stehenlassen, die Schinken-tranchen auf den Boden legen und das Gemüse einfüllen. Mit den Tilsiterscheiben bedecken und mit Pfeffer würzen. Die überstehenden Teigländer auf die Käsescheiben legen, mit Ei bestreichen und die zweite Teighälfte darauflegen. Die Ränder gut andrücken und den überstehenden Teig zu einer Rolle formen. Mit Ei bestreichen und die Mitte mit einer Gabel stupfen. Im vorgeheizten Ofen (220 °C) ca. 20–25 Minuten backen.

