



Zutaten:

6 festkochende Kartoffeln
300g Kräuterfrischkäse
150g Gorgonzola
1 Bund Schnittlauch und Petersilie
Salz, Pfeffer

Salat:

Radicchio
Feldsalat
Salz, Pfeffer
Gemüsebrühe, 4 EL
4 EL Essig, Öl ca. 7 EL

Zubereitung:

- Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale ca. 35 min kochen.
- Kräuterfrischkäse, Gorgonzola mischen, Schnittlauch in Röllchen untergeben und kleingeschnittene Petersilie mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln abschütten, abkühlen lassen und längst halbieren.
- Die Kartoffelhälften mit einem Kugelausstecher aushöhlen. Kartoffelreste zerdrücken und unter die Käse-Gorgonzola-Masse geben.
- Die ausgehöhlten Kartoffelhälften mit der Masse füllen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen 20 min backen.

Den Salat putzen, waschen und trocken schleudern.

Alle Marinaden-Zutaten mischen, über den Salat eben, auf 4 Teller verteilen und je drei Kartoffelhälften zugeben. Mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.