

Rezept Backofen-Kartoffeln mit Schafskäsefüllung und Pesto

Rezept Backofen-Kartoffeln mit Schafskäsefüllung und Pesto

Zutaten:

4 mittelgroße Kartoffeln
Olivenöl
125g Griechischer – Schafskäse
4El Pesto aus dem Glas
6 Scheiben Frühstücksspeck
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln gründlich waschen mit Olivenöl einpinseln, mit Salz bestreuen und in den Backofen so etwas 40 Minuten backen lassen. Den Schafskäse mit einer Gabel klein bröseln. Den Speck in dünne Streifen schneiden und knusprig anbraten.

Fertige Kartoffeln heraus nehmen und der Länge nach aufschneiden. Schafskäse dazwischen verteilen etwas Pestosoße Darüber. Weitere 10 Minuten im Ofen backen.

Den angebratenen Speck über die Kartoffeln legen mit etwas schwarzen Pfeffer bestreuen. Darüber streue ich noch ein wenig Frische Kräuter.

[Zurück zu den Käse Rezepten](#)