



Le SUPERBE
1862

Baked Potatoes

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Ergibt: 4–6 Portionen

Zutaten: 4–6 grosse mehlig kochend Kartoffeln /
200 g Raclette in Scheiben / ca. 300 g Champignons /
1 Bund Petersilie

- Die Kartoffeln mit ein paar Spritzer Olivenöl in die Alufolie einwickeln und auf dem Grill oder direkt in der Glut weich garen. Damit es etwas schneller geht, kann man die Kartoffeln im Salzwasser bissfest ca. 10 Minuten kochen.
- Während die Kartoffeln auf dem Grill brutzeln, kann die Füllung zubereitet werden: Dazu Champignons kurz andünsten, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.
- Die Folie aufreissen und die Kartoffel in der Mitte einschneiden, mit Champignons füllen, eine Scheibe Käse dazu legen, und für einen kurzen Moment nochmals auf den Grill legen. Wenn der Käse schön geschmolzen ist, nach Belieben mit Cherry-Tomatensalsa anrichten.

Als Beilage passt ein feiner sommerlicher Blattsalat.

Cherry-Tomatensalsa mit Basilikum

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten: 250g Cherry-Tomaten am Strauch / Handvoll
Petersilie / Handvoll Basilikum / 5 EL Olivenöl extra vergine
/ Saft einer halben Zitrone / Salz und schwarzer Pfeffer

- Die Cherry-Tomaten und die Kräuter mit kaltem Wasser gründlich waschen.
- Dann die Cherry-Tomaten vierteln und in einer Schüssel beiseitestellen. Die Kräuter fein hacken und zu den Cherry-Tomaten geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Das Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone beigeben und gut mischen.
- Die Cherry-Tomaten in der Sauce ein paar Minuten ziehen lassen. So kann sich der Saft der Cherry-Tomaten mit den Kräutern und der Sauce verbinden und es schmeckt dann herrlich sommerlich.