



Backofenkartoffeln mit "Anderlbauer"-Brie

Zutaten:

8 Kartoffel mittelgroß
Anderlbauer Brie
8 Scheiben Speck
1 Bund Frühlingszwiebeln
Pfeffer Rosmarinzweige

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und dann im Backofen bei 189 °C ca. 45 Minuten garen lassen. Dann die Folie entfernen und die Kartoffeln längs etwas einschneiden und leicht auseinander drücken. Nun den Speck knusprig braten. Brie, Speck und Rosmarin auf die Kartoffeln verteilen und pfeffern. Jetzt werden die Kartoffel für ca. 5 Minuten bei 200 °C in den Backofen geschoben, bis der Brie zerläuft. Mit Frühlingszwiebeln kann man nun das Ganze dekorieren.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de