

Gegrillte Folienkartoffel

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Zutaten

- 200 g Bacon in dünne Scheiben geschnitten
- 100 g Weihenstephan Die Streichzarte gesalzen
- 250 g Blauschimmelkäse
- 4 große Kartoffeln

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln ungeschält für 20 Minuten in Salzwasser vorkochen. Mit einem Sieb abgießen und abkühlen lassen.
2. Anschließend je einen TL Weihenstephan Die Streichzarte gesalzen auf den Kartoffeln verteilen und in Alufolie einwickeln. Diese für ca. 15 Minuten auf dem Grill erwärmen.
3. Zwischenzeitlich werden für das Topping die Bacon Streifen in einer Pfanne knusprig angebraten und auf ein Küchenpapier zum Abkühlen gelegt. Danach die Streifen grob hacken.
4. Den Blauschimmelkäse zusammen mit der restlichen Die Streichzarte mit einem Handrührgerät verrühren, den Bacon unterheben und kühlstellen.
5. Zum Schluss die Alufolie von den Kartoffeln entfernen, diese längs aufschneiden und mit dem Bacon Blauschimmel Topping füllen.