Ofenkartoffeln mit getrüffeltem Raclettekäse

Einfach, währschaft und gut: Festkochende Kartoffeln mit einer feinen Schale (Amandine, erhältlich in der Migros) und vor allem der exquisite, getrüffelte Raclettekäse aus der Käserei Girenbad ob Hinwil machen dieses rustikale Gericht zu einem Festtagsschmaus.

Die Kartoffeln werden vorgekocht, reichlich mit Knoblauchbutter bestrichen und mit Raclettekäse belegt und gratiniert, dabei zerläuft der Käse und brutzelt in der Gratinform bis er braun und krustig wird.

Zutaten

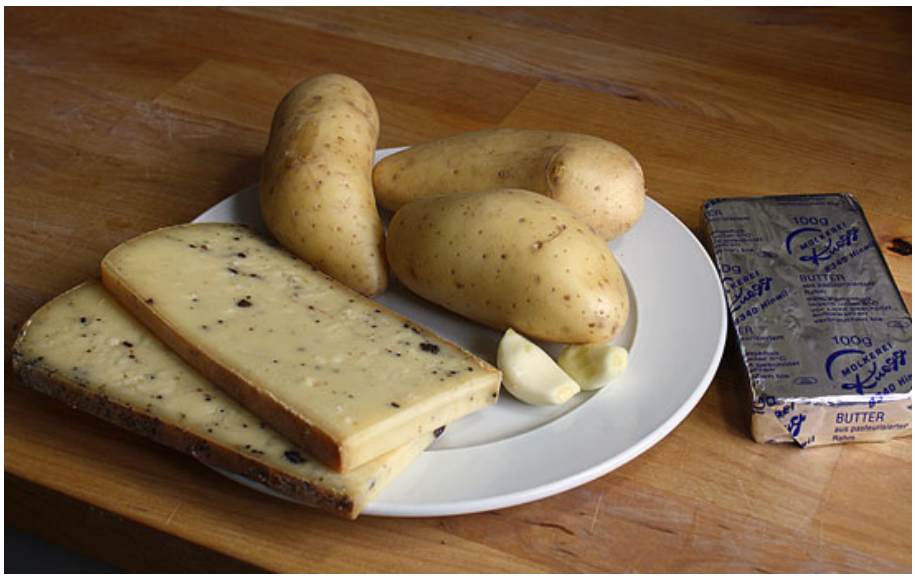
```
2-3  Kartoffeln (Amandine)
100g Raclettekäse mit Trüffeln
2    Knoblauchzehen
10g  Butter
```

Zubereitung

Kartoffeln putzen , aber nicht schälen und ca. 15 Minuten in Salzwasser knapp gar kochen.

Butter schmelzen, Knoblauch hineinpressen.

Eine Gratinform ausbuttern, Kartoffeln halbieren und mit dem Knoblauchbutter bestreichen und hineinlegen. Mit dem Käse belegen und 15 Minuten in der oberen Hälfte des Ofens gratinieren.


100g
BUTTER
100g
BUTTER