



Tillman's Rezept-Tipp

Raclette Kartoffeln vom Grill

Zubereitung: Die gar gekochten Kartoffeln halbieren und aushöhlen, dabei einen Rand von knapp 1 cm stehen lassen. (Das Innere kann man z.B. für die Kräuter-Tomaten verwenden). Alle anderen Zutaten gut vermischen und kurz ziehen lassen; dann die Masse in die Kartoffelhälften füllen. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze circa 30 Minuten grillen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten: 2 große Kartoffel(n) mehligkochend, 150 g Bergkäse gerieben, 50 ml Weißwein, 2 Zehe/n Knoblauch, 1 TL Gewürzmischung (Raclettegewürz), etwas Pfeffer, schwarz, aus der Mühle

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de