

Alpkäse-Country-Kartoffeln



Zutaten für 5 Personen

- Gewürzmischung: 3 EL Rapsöl, 1 TL Salz, 1 EL Curcuma, 1 EL Petersilie, 1 EL Schnittlauch
- 1 kg festkochende Kartoffeln in der Länge grob geschnitten
- 70 - 100 g Alpkäse in Würfel geschnitten

Backpapier für das Blech

Zubereitung

Ofen auf 220° C vorheizen. Gewürze im Öl in einer Schüssel mischen, anschliessend die Kartoffeln darin wenden. Auf dem Blech verteilen und 30 Minuten backen.

Alpkäsewürfel über die Kartoffel verteilen, 2 Minuten im Ofen lassen und servieren.

Gerichte mit Alpkäse können sehr einfach sein - denn hier gilt, weniger ist mehr. Früher ernährten sich viele Familien mit Kartoffeln und Käse; das Altbewährte erlebt in der modernen Küche ein Revival - ein Genuss zusammen mit einem Glas Most oder Wein!

Martin Rügsegger, Geschäftsführer der Dachmarke Schweizer Alpkäse, bereitet dieses Gericht zu und begeistert damit regelmässig seine fünfköpfige Familie.