



Frischkäsekartoffeln

100 g Kartoffeln

30 g Frischkäse light mit Kräutern

30 g geräucherter Putenschinken in Scheiben

Salz

Pfeffer

Schnittlauch

Die Kartoffeln waschen und kochen. Den Frischkäse mit Salz und Pfeffer würzen. Die

Schnittlauchröllchen dazugeben. Den Putenschinken in feine Scheiben schneiden

und unterrühren.

**Die Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und etwas aushöhlen.
Den Frischkäse
einfüllen und mit frischen Kräutern anrichten.**