

Härdöpfel-Tätsch

(für 4 Personen)

Zutaten: 8 mittelgrosse festkochende Kartoffeln
(je ca. 120g)
2 EL Senf
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
150g Tilsiter grün, grob gerieben
120g Schinken, in feine Streifen geschnitten
1 Bundzwiebel mit dem Grün, in Ringen
2 EL Petersilie, fein geschnitten
wenig Muskat
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
wenig Paprika
4 EL Saurer Halbrahm

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale in siedendem Wasser etwa 30 Minuten weich kochen, etwas abkühlen lassen. evtl. schälen. Danach die Kartoffeln auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen. Ein Backpapier darauflegen, mit dem Pfannenboden ca. 1 cm dick flach klopfen. Die Kartoffeln mit wenig Senf bestreichen und salzen.

Den Tilsiter, den Schinken, die Zwiebeln, den Peterlie und die Gewürze bis und mit Paprika mischen und auf den Kartoffeln verteilen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Härdöpfel-Tätschli im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten backen. Zum Verfeinern sauren Halbrahm darauf verteilen.

Dazu passt: Salat, evtl. Fleisch oder Würste