



Wickes Kartoffel-Burger

Zutaten:

- 8 Kartoffeln (à 100 g, festkochend)
- 1 EL Öl
- Salz
- Cayennepfeffer
- Kräuter der Provence (getrocknet)
- 8 Scheiben rohen Schinken
- 8 Scheiben Raclette-Käse
- 8 Holzspieße (Zahnstocher)

Zubereitung:

Die gesäuberten Kartoffeln längs halbieren und mit den Schnittseiten nach unten auf ein gefettetes Blech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der zweiten Schiene von unten 15 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der Kartoffeln mit jeweils 1 Scheibe Schinken und Käse belegen. Die übrigen Hälften darauf setzen und mit einem Holzspieß feststecken.

Backzeit: 15 Min bei 220 Grad