

## Gefüllte La Bonnotte

Zutaten für 3 Personen

300g La Bonnotte, gekocht und geschält

130g Schmand

10g Knoblauchöl

100g gewürfelte Tomaten

2 Eßl. Geriebener Parmesan

6 Scheiben Bacon

Zitronenabrieb

Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Frisch geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

- Kartoffeln halbieren und mit einem kleinen Löffel aushöhlen
- das Innere der Kartoffel mit einer Gabel zerdrücken
- die Kartoffelmasse mit Schmand, Knoblauchöl, Tomaten, Parmesan, Zitronenabrieb vermischen
- die Füllung mit Salz, Pfeffer a.d. Mühle und Schnittlauch herzhaft abschmecken
- die Kartoffeln mit der Masse füllen, dem Speck umwickeln und goldgelb grillen

bon appétit!

