

## gefüllte Roquefort-Kartoffel



Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Kartoffeln
- 50 ml Sahne
- 1 Zwiebel
- 70 g Roquefort
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Bund glatte Petersilie

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser 20 Min. kochen, abgießen, auskühlen lassen und halbieren. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in eine Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Hälften vorsichtig aushöhlen. Petersilie abzupfen, klein schneiden. Die Masse aufheben und in einer Schüssel mit Sahne, Zwiebel und Petersilie vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Masse nun wieder in die Kartoffel füllen, den Roquefortkäse darüber geben und auf dem Grill bei 210° C indirekt grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

Rezept: Grillwerkstatt Sven Schurig