

## Fächerkartoffeln mit **Fiorella di Tomino** und Schinkenwürfeln

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

250 g **Fiorella di Tomino**  
4 Kartoffeln (à ca. 275 g)  
3 Lauchzwiebeln  
125 g magere Schinkenwürfel  
100 g Mini-Salz-Brezeln  
2 EL Butter  
Salz  
Backpapier



### ZUBEREITUNG:

1. Butter schmelzen. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und längs fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas auffächern. Mit geschmolzener Butter bepinseln und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen.
2. Den **Fiorella di Tomino** in Scheiben schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Käsescheiben in die Kartoffeleinschnitte verteilen. Kartoffeln im heißen Ofen bei gleicher Temperatur 10–15 Minuten überbacken.
3. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Mini-Brezeln grob zerbröseln. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit Brezelbröseln, Schinkenwürfeln und Lauchzwiebelringen bestreuen.

### ZUBEREITUNGSZEIT:

ca. 1 Stunde.

Weitere Rezepte unter: [www.lust-auf-kaese.de](http://www.lust-auf-kaese.de)