



Hasselback-Ofenkartoffeln mit Crumble aus Tessiner Luganiga und Käse

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 8 grosse, längliche Kartoffeln gleicher Grösse *
- 4 Luganighe Ticinesi
- 400g Käse
- n.b. einige Thymianzweige
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.
2. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen und parallel im Abstand von ca. einem Zentimeter tief einschneiden. (Es ist wichtig, dass die Kartoffeln ähnlich gross sind, damit die Backzeit gleich ist. Zudem ist es wichtig, dass die Kartoffeln ganz bleiben und dass die Einschnitte ca. 1 cm von der Unterseite entfernt enden).
3. Die Kartoffeln in einer Reihe in die Auflaufform legen und für ca. 30 Minuten im Ofen backen.
4. Währenddessen den Darm von der Tessiner Luganighe abziehen und die Grillwürste mit den Händen zerbröckeln.
5. Die Käsescheiben in kleine Stücke schneiden.
6. Aus dem Backpapier 6 Rechtecke ausschneiden, in welche die Kartoffeln eingewickelt werden können.
7. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und, sobald diese in die Hand genommen werden können, die Schnitte etwas verlängern.
8. Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl auf die Innenseite geben und die Einschnitte mit der zerbröckelten Tessiner Grillwurst und dem Käse füllen. Möglichst tief füllen.
9. Jede gefüllte Kartoffel in die Mitte eines Rechtecks aus Backpapier legen.

10. Mit einigen Thymianzweigen und etwas Olivenöl würzen.
11. Als Päckchen in dem Blatt Papier einpacken.
12. Die Kartoffelpäckchen in die Auflaufform legen und weitere 40-45 Minuten im Ofen backen, bis sie weich sind, wenn man mit einer Gabel in der Mitte hineinsticht.
13. Die Auflaufform aus dem Ofen nehmen. Vor dem Servieren und Öffnen der Päckchen 10 Minuten ruhen lassen, dann servieren.
14. Auf den heissen Dampf achten, der beim Öffnen des Päckchens entweichen kann, wenn dieses noch sehr heiss ist.