

# Fondue-Kartoffel

Für ca. 10 Stück

## Zutaten

10	kleine Raclette-Kartoffeln
1	Eigelb
200 g	Fertig-Fondue
1 TL	Mehl
	Salz / Pfeffer / Muskat / Paprika



*Fondue-Kartoffel*

## Zubereitung

Kartoffeln waschen und in der Schale weich kochen. Fertig-Fondue mit Eigelb und Mehl gut vermischen sowie mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Die noch warmen Kartoffeln halbieren und in der Mitte mit einem Pariserlöffel leicht eindrücken. Die Käsemasse auf den Kartoffeln gleichmässig verteilen. Die Kreation im Ofen bei starker Oberhitze (250 °C) kurz überbacken (gratinieren). Beim Servieren passt eingelegtes Essiggemüse sehr gut dazu.