

Kartoffeln mit cremiger Bacon-Tomatenfüllung

Zutaten:

- große Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 100 g Baconwürfel
- 100 g geriebener Mozzarella
- 5 kleine Tomaten
- 3 EL Schmand
- 3 EL Rub nach Wahl

Die Kartoffeln kochen, in der Mitte halbieren und aushöhlen.

Alle anderen Zutaten vermengen und diese dann in die Aushöhlung der Kartoffel geben und leicht andrücken.

Nach 20 Minuten bei 200 °C indirekter Hitze auf dem Grill sind die Kartoffeln fertig.

