



Kartoffelschiffchen

Margrit Gerber (40) aus Untersteckholz BE serviert ihrer Familie regelmässig Kartoffelschiffchen – mit Salat oder Gemüse.



Neben der Haushaltführung arbeitet Margrit Gerber 20 Prozent als Schalterangestellte bei der Post. Wenn sie mal jemandem erzählt, dass sie zum Mittagessen Kartoffelschiffchen zubereitet, wird sie gelegentlich nach dem Rezept gefragt – und gibt es dann auch gerne weiter. Und bekommt meist ein begeistertes Echo darauf. Das Nachkochen des Kartoffelschiffchen-Rezepts lohnt sich auf jeden Fall.

So wird es gemacht

- Pro Person zwei mittlere Kartoffeln schälen, quer halbieren und mit einem kleinen Löffel oder der Spitze eines Rüstmessers aushöhlen.
- Die Innenwände der Schiffchen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Schiffchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im auf 200°C vorgeheizten Ofen 30 bis 40 Minuten backen.
- Während der Backzeit Käse in Würfelchen schneiden. Zum Beispiel Gruyère, Emmentaler oder Appenzeller. Die Menge

Ein einzigartiges Geschenk für Sie

Das gibt es sonst nirgends! Unsere LE MENU-Tasche ist echte Schweizer Handarbeit, hergestellt aus Leder und mit einer Applikation aus echtem Kuhfell. Schicken Sie uns einfach eines Ihrer liebsten Familienrezepte. Wenn es publiziert wird, bedanken wir uns bei Ihnen mit diesem exklusiven Geschenk im Schweizer Look.

Redaktion LE MENU
Weststrasse 10
3000 Bern 6
redaktion@lemenu.ch



- (etwa 50 Gramm pro Person) richtet sich nach der Grösse der Schiffchen: der Käse sollte den Hohlraum ungefähr flach füllen.
- Schiffchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen, mit den Käsewürfelchen füllen, dann 5 bis 10 Minuten fertig backen.
- Die Kartoffelschiffchen vor dem Servieren nach Belieben mit Raclette-Gewürz verfeinern.

Das Rezept für die Käseschiffchen hat Margrit Gerber von ihrer Mutter übernommen: «Kartoffeln und Käse waren bei uns zu Hause immer vorhanden, Salat und Gemüse gab es im eigenen Garten, und deshalb kamen die Kartoffelschiffchen öfter auf den Tisch.»

Woher ihre Mutter das Rezept hatte, weiss Margrit Gerber nicht. Aber ihre beiden Kinder Ramona (8) und Fabian (10) freuen sich immer, wenn sie von der Schule kommen und die Käseschiffchen im Backofen sehen. Auch Vater Rolf (41), der als Transport-Disponent arbeitet, schätzt die Käseschiffchen.

«Mir macht das Aushöhlen der Kartoffeln Spass», schmunzelt die Mutter, «vielleicht auch deshalb, weil ich sehr gerne bastle. Aber kompliziert ist die Zubereitung wirklich nicht. Wie meine Mutter mag ich die Arbeit im Garten, also stehen mir frische Gemüse und Salate immer zur Verfügung. Ein Vorteil der Kartoffelschiffchen ist zudem, dass sie schnell zubereitet sind und es nach dem Essen in der Küche nicht viel zu tun gibt.»

Web-Umfr@ge

Machen Sie bei unserer Umfrage mit!

Stimmen Sie ab, welche Antwort für Sie zutreffend ist.

Mögen Sie lieber weisse oder grüne Spargeln?

- a) Weisse
- b) Grüne
- c) Ich mag keine Spargeln

Abstimmen können Sie ausschliesslich auf www.lemenu.ch

Die letzte Umfrage

So stimmten Sie ab:
Färben Sie selber Ostereier?

