

Gefüllte Reibekuchen

Zutaten

8 TK-Kartoffelpuffer (besser natürlich selbst gemachte)
150g mittelalter Gouda
1 Bund glatte Petersilie
4 Tomaten
4 Scheiben gekochter Schinken
2 TL getrocknete Kräuter der Provence
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Backblech mit Backpapier auslegen, Herd auf 225 Grad vorheizen und die Puffer in 15-20 Minuten braun backen. Nach halber Garzeit umdrehen oder frische Reibekuchen in der Pfanne braten.

Käse reiben, Petersilie waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Tomaten in Scheiben schneiden. Schinken aufrollen und in breite Streifen schneiden.

Vier Kartoffelpuffer vom Blech nehmen, die andern vier mit den Kräutern und dem geriebenen Käse bestreuen und nochmals 2 Minuten überbacken.

Die herausgenommenen Reibekuchen mit Tomaten, Schinken und Petersilie belegen, salzen und pfeffern. Im Anschluss die überbackenen Reibekuchen oben auflegen.