

Gefüllte Ofenkartoffeln



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Crème fraîche	200 g
Edamer	150 g
Schnittlauch	Etwas / nach Bedarf
Kartoffeln / Erdäpfel mehlig	1 kg
Speckwürfel	200 g
Zwiebeln	1 Stk.
Knoblauchzehen	3 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 1 kg Kartoffeln, mehlig
- 1 Becher Crème fraîche
- 200 g Schinkenspeckwürfel
- 1 mittlere Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Edamer gerieben
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und bürsten.

Mit Schale ca. 30 Min. weich kochen.

Die Knoblauchzehe durchdrücken.

Zwiebeln schälen und fein würfelig schneiden.

Die Kartoffeln halbieren aushöhlen. Es soll ein 1 cm breiter Rand übrig bleiben. Funktioniert am besten mit einem Kugelausstecher.

Für einen besseren Halt die Kartoffelhälften an der Unterseite etwas abflachen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Crème fraîche mit Speck-, Zwiebelwürfeln, Knoblauch und Kartoffelresten, gut durchmischen.

Mit Schnittlauch, Salz und Pfeffer gut abschmecken.

Kartoffelhälften füllen mit geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft ca. 20 – 25 Minuten überbacken bis der Käse schmilzt und eine goldbraune Färbung aufweist.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2136-Gefuellte-Ofenkartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at