

Doppelt gebackene Kartoffeln

Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 85 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kartoffeln / Erdäpfel	8 Stk.
Pflanzenöl	2 EL (Esslöffel)
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Achtel
Geriebener Emmentaler	100 g
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zubereitung

8 große, längliche Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich brüsten, mit Öl einreiben.

Schalen mit einer Gabel einstechen.

In der vorgeheizten Ofen geben.

Backzeit: 60 bis 75 Minuten

Elektroherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, ein Loch einstechen.

Kartoffelmasse mit einem Kartoffelbohrer bis auf ½ cm rundherum vorsichtig aus der Schale nehmen.

Mit einer Gabel die Masse zerdrücken.

Mit dem Handrührgerät Sahne, Käse und Gewürze untermischen.

So lange rühren, bis ein cremiger Brei entsteht.

Brei mit dem Spritzbeutel wieder in die Kartoffeln füllen und etwas davon oben aufsetzen.

Paprika darüberstäuben, nochmals kurz überbacken.

Backzeit: 5 Minuten

Elektroherd: 200 Grad

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-663-Doppelt-gebackene-Kartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at