

Gefüllte Käsekartoffeln à la Tartiflette



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen ein typisch französisches Wintergericht, das in der kalten Jahreszeit der „Seele gut tut“. Im Gegensatz zur klassischen Variante arrangieren Sie dieses Gericht nicht als Auflauf, sondern als lecker gefüllte Baked Potato. Herzhaft sättigend mit durchwachsenem Speck und Lauchzwiebeln, gelingen die Tartiflette besonders deftig und einfach lecker. Einen großen, frischen Salatteller und ein Gläschen trockenen Weißwein dazu, Herz was willst du mehr?

Zutaten

- 4 gleichmäßig große Kartoffeln à 200 g
- 80 g magerer, durchwachsener Speck
- 150 g Reblochon, Gèramont oder Briekäse

- 100 g Creme fraiche
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in dünnen Ringen
- ½ Knoblauchzehe, gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe, 200 ° C vorheizen, die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in Alufolie wickeln, etwa 50 min. backen.

Schritt2

In der Zwischenzeit für die Füllung den Speck auslassen und die Frühlingslauchringe und Knoblauch mit angehen lassen, abkühlen. Von dem Käse 4 Scheiben abschneiden, den Rest würfeln und mit Creme fraiche mischen.

Schritt3

Die gegarten Kartoffeln etwas abkühlen lassen und noch in der Folie in ganzer Länge zur Hälfte einschneiden. Etwas auseinander drücken, mit einem Löffel das „Innenleben“ heraus nehmen und mit einer Tischgabel zerdrücken . Mit der Füllung mischen, herzhaft nachschmecken.

Schritt4

Wieder in die Kartoffeln füllen und je mit einer Käsescheibe bedecken. Unter den Grillschlangen goldgelb überbacken

Rezeptart: Kartoffelgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte **Zutaten:**Kartoffel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-kaesekartoffeln-a-la-tartiflette/>