Gefüllte Kartoffeln mit Räucherspeck, Schmand und Gouda

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Für jeden Tag, herzhaft für die ganze Familie, vielseitig, als Beilage oder als ganzes Gericht

Zutaten

- 1 kg große Kartoffeln(Baked Potatoes)
- 100 g dünn geschnittenen, mageren Rückenspeck oder Schinken
- 200 g Gouda in Würfeln
- 1 Becher Schmand
- 2 Eigelbe
- 2 kleine Zwiebeln in Würfeln
- 2 kleine Bündchen Schnittlauch, geschnitten
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, 1 Tl Kümmel und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitungen:

Schritt3

Möglichst große, gleichmäßige Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel nur ca. 8 min kochen, pellen (oder auch nicht) und halbieren.

Schritt4

Mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen, einen ausreichend großen Rand stehen lassen.

Schritt5

Auf ein Backblech setzen, das Kartoffel- Innenleben grob stampfen.

Schritt6

Das füllen:

Schritt7

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen, mit dem Schnittlauch zur Kartoffelmasse geben Mit Salz, Pfeffer und einem „Strich“ Muskatnuss würzen. Die Eigelbe, den Schmand, und die Gouda Würfel unterheben.

Schritt8

Die Masse wieder „üppig“ in die Kartoffeln geben, verteilen.

Schritt9

Um jede Kartoffel einzeln eine dünne Scheibe Rauchspeck wickeln und für 20 - 25 min. in den auf 180 - 200° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Anrichtevorschlag.

Schritt11

Gern reiche ich auch meine gefüllten Kartoffeln, ergänzt durch einen bunten, frischen Salat in einem „schmackigen“ Kräuter - Joghurt Dipp als fleischarme Hauptmahlzeit für jeden Tag.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** gouda, kartoffeln, Schmand, speck

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-kartoffeln-mit-raeucherspeck-schmand-und-gouda/