

Gefüllte Ofenkartoffeln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag mit frischen Blattsalaten, als kleiner Snack oder zu Grillfesten

Zutaten

- 4 - 8 gleichmäßig große, geschälte Kartoffeln (250g - 300g à P.)
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g magerer Speck, gewürfelt
- 125 g Sauerrahm oder Crème fraîche
- 150 g Pizzakäse
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten Kartoffeln salzen und zunächst auf einem gefetteten Backblech bei 180 ° C ca. 60 min. garen.

Schritt2

In der Länge halbieren und mit einem Kugelausstecher oder Teelöffel aushöhlen, dabei einen Rand von 1 cm stehen lassen.

Schritt3

Das Innenleben grob zerstampfen. Den Speck knusprig anbraten und für 1 min. die Zwiebeln dazu geben. Zu den Kartoffeln geben, ebenso den Schnittlauch.

Schritt4

Den Pizzakäse mit dem Sauerrahm verrühren und mit der Kartoffelmasse verarbeiten, nachschmecken und „üppig“ in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen.

Schritt5

Etwas Pizzakäse darüber streuen und jeweils 1 Butterflöckchen darüber geben.

Schritt6

Für ca. 15 min. bei 180° C in der mittleren Schiene des Backofens goldbraun, appetitlich backen.

Schritt7

Gern reiche ich dazu einen großen, bunten Blattsalat mit einem herzhaften French Dressing.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, für jeden tag, gesund, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-ofenkartoffeln/>