

# Party Potatoes, herzhaft, „schmackig“

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Etwas für die Grillsaison, die raffinierte Alternative zu Baked Potatos

## Zutaten

- 8 Stück gleichmäßig große Kartoffeln
- 100 g Frischkäse
- 200 g Creme Fraiche
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Etwas Pizzakäse zum überbacken
- Einige kalte Butterflöckchen zum überbacken
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Kartoffeln wie Pellkartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen.

### Schritt3

Halbieren und das Innenleben mit einem Teelöffel bis auf einen ½ cm dicken Rand heraus nehmen. Auf ein Backblech setzen, das Innenleben stampfen.

### Schritt4

Die Füllung:

### **Schritt5**

Den Würfelspeck in einer Stielpfanne kross anbraten, zeitversetzt für 1 min. die Zwiebeln und den Knoblauch (Geht auch ohne) dazu geben. Den Schnittlauch unterschwenken, zur Kartoffelmasse geben.

### **Schritt6**

Mit Crème fraiche und den Frischkäse glatt verarbeiten, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

### **Schritt7**

Die Masse wieder in die Kartoffeln geben, verteilen.

### **Schritt8**

Mit Pizzakäse bestreuen und jeweils ein Butterflöckchen obenauf geben.

### **Schritt9**

Etwa 30 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb überbacken.

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** etwas für die grillsaison, schmackig“

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-potatoes-herzhaft-schmackig/>