



Küchenabenteurer – gefüllte Ofenkartoffeln

Benötigte Zutaten:

- Grosse Kartoffeln
- Käse (der gut verläuft)
- Schinkenwürfel
- Saure Sahne
- Frühlingszwiebeln



Zubereitung:

- 1) Kartoffeln gut waschen und im Salzwasser 15-20 Minuten bissfest kochen. In ein Sieb abgiessen und anschliessend im Topf auskühlen lassen.
- 2) Währenddessen die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.
- 3) Sobald die Kartoffeln ausgekühlt sind, diese längs halbieren und die Hälften vorsichtig mit einem Löffel aushöhlen. Lasst dabei einen ca. 1 cm breiten Rand übrig.
- 4) Nun den Käse, die Schinkenwürfel (können bei Wunsch kurz vorher angebraten werden) und die ausgehöhlte Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und miteinander vermischen.
- 5) Nehmt nun eine Auflaufform und pinselt sie mit etwas Öl ein. Nun die ausgehöhlten Kartoffelhälften in die Form setzen und die Füllung vorsichtig mit einem Esslöffel einfüllen. Wenn ihr wollt, könnt ihr am Schluss noch einmal etwas Käse darüber geben.
- 6) Bei ca. 220° C (Ober-/Unterhitze) im Backofen backen, Dauer ungefähr 20 Minuten
- 7) Während die Kartoffeln backen, könnt ihr die Saure Sahne bereitmachen; wenn ihr wollt, mischt ein paar Kräuter hinein.
- 8) Jetzt könnt ihr eure Kartoffeln aus dem Ofen holen und gemeinsam mit der sauren Sahne servieren.