



gefüllte Ofenkartoffeln

Menge:	Zutaten:	Zubereitung:
8-10	Kartoffeln (Simonetta), mittelgroß	<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffeln gründlich waschen, anschließend mit Schale kochen.
1/2 Stange 175 g 2 Becher 250 g	Lauch Schinken Schmand Käse Salz u. Pfeffer	<ul style="list-style-type: none"> • In der Zwischenzeit Lauch würfeln und Schinken in etwas Butter andünsten • Angedünsteten Lauch und Schinken mit Käse und Schmand in eine Schüssel geben. • Mit Salz und Pfeffer abschmecken
		<ul style="list-style-type: none"> • Gekochte Kartoffeln längs halbieren • Die Hälften mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen (dabei einen ca. 1 cm breiten Rand lassen) • Ausgehöhlte Kartoffelmasse zu den anderen Zutaten in die Schüssel geben und mit einem Esslöffel gründlich vermengen.
		<ul style="list-style-type: none"> • Kartoffelhälften auf ein Backblech mit Backpapier setzen • Die Füllung mit Hilfe eines Esslöffels in die Kartoffelhälften füllen. • Bei <u>220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten</u> backen, bis der Käse zerlaufen und goldbraun ist.



BIOHOF
Fischer-Illinger

BIOHOF
Fischer-Illinger