

Kochen mit Klaus

Kartoffeln mit Zwiebel-Speckfüllung

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 große Kartoffeln, 4 Lauchzwiebeln, 2 Knobizehen, Salz, Pfeffer,
- 125 g Schinkenwürfel, 3-4 EL Frischkäse, 100 g Reibekäse, Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich putzen u. für 10 Min. in kaltes Wasser legen, dann 15-20 Min. kochen bis sie fast gar sind. Abkühlen lassen. Lauchzwiebeln in feine Ringeschnitten.



2. Knollen längs halbieren, mit einem Löffel etwas vom Inneren herauskratzen u. in eine Schüssel geben. Speck u. Lauchringe in etwas heißem Öl scharf anbraten. Etwas davon zur Seite legen, den Rest mit dem Frischkäse u. Kartoffelmark vermengen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



3. Kartoffeln mit der Masse befüllen, mit Käse bestreuen u. bei 175°C Umluft im Ofen garen. Sobald die Kartoffeln eine schöne goldene Farbe bekommen u. der Käse geschmolzen ist herausnehmen u. mit der restl. Zwiebelspeckmischung betreut u. Petersilie servieren.



Tipp des Chaoten: Eine klasse Grillbeilage.

