

Gefüllte Kartoffeln mit Speck und Käse

Die gefüllten Ofenkartoffeln mit Speck und Käse schmecken als Beilage oder als Hauptspeise mit einem grünen Blattsalat.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (sehr große)
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
150 g	Speck
4 EL	Frischkäse
1 Stk.	Knoblauchzehe
100 g	Käse (gerieben)
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
30 g	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **gefüllten Kartoffeln mit Speck und Käse** die Kartoffel gründlich waschen. In Salzwasser zirka 15 Minuten fast gar kochen. Achtung nicht zu lange garen, die Kartoffeln sollten nicht brüchig werden. Etwas abkühlen lassen und der Länge nach halbieren. Mit einem Esslöffel ausschaben und die Kartoffel-Masse in eine Schüssel geben.
2. Den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Die geschälte Knoblauchzehe fein zerhacken, Speck in sehr kleine Würfel schneiden und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Speck, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 2-3 Minuten anrösten. Zu den Kartoffeln geben, Frischkäse und geriebenen Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen.

4. Die Kartoffel-Hälften mit der Masse gehäuft füllen und mit geriebenen Parmesan bestreuen.
Die gefüllten Kartoffeln mit Speck und Käse für zirka 10-12 Minuten im Ofen goldgelb backen.

Tipp