

# Ofenkartoffel mit Speck und Champignons

Ein unvergleichlicher Duft breitet sich aus, wenn die knusprige Ofenkartoffel mit Speck und Champignons serviert wird. Das einfache Rezept ist ideal, wenn Gäste kommen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (große)
4 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
3 EL	Öl
8 Stk.	<a href="#">Champignons</a>
4 Scheiben	<a href="#">Speck</a>
1 Bund	Schnittlauch
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Ofenkartoffel mit Speck und Champignons zu Beginn das Backrohr auf 190 Grad vorheizen und Backpapier auf ein Blech ausbreiten. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann mit Alufolie umwickeln. Auf das Blech legen und etwa 45 Minuten weich garen. Um zu prüfen, ob die Kartoffeln fertig sind, mit einer Rouladennadel einstechen.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Champignons gründlich putzen und kleinschneiden. Den Speck ebenfalls kleinschneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten. Speck und Champignons einrühren und ein paar Minuten mitrösten.
3. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden, in die Pfanne rühren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Füllung bei niedriger Temperatur 3 bis 4 Minuten dünsten.

4. Die fertigen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, aus der Folie wickeln. Kreuzweise einschneiden, dabei nicht vollständig durchschneiden. Die Füllung in die Kartoffeln geben. Die Ofenkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Nach Geschmack mit geriebenem Käse bestreuen.

## **Tipp**

Zur Ofenkartoffel mit Speck und Champignons schmeckt ein gemischter Salat.