Ofenkartoffeln mit Champignons und Käse

Die Ofenkartoffeln mit Champignons und Käse im Backofen gebacken sind ein köstliches Rezept für alle Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (groß)
150 g	Champignons
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter
1 Handvoll	Petersilie gehackt
1 Stk.	Eigelb
1 EL	Créme frâiche
1 EL	Schmelzkäse (Streichkäse)
	Salz und Pfeffer
3 EL	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Die **Kartoffeln** gründlich bürsten und waschen. In Wasser zirka 10 Minuten garen. Der Längen nach einschneiden und mit einem Teelöffel aushöhlen, zerdrücken und beiseite stellen. Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

2. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

3. Die geputzten **Champignons** in Scheiben schneiden, den Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden.

4. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Champignons andünsten.

5. Jetzt die zerdrückten Kartoffeln mit Créme frâiche, Schmelzkäse, Eigelb, einen Esslöffel

gerieben **Käse**, gehackter Petersilie, Zwiebeln und Champignons in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Die Kartoffeln mit der Fülle füllen und mit geriebenen Käse bestreuen.

7. Die Ofenkartoffeln im Backofen zirka 15 Minuten auf mittlerer Schiene überbacken.

Tipp