

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten:

8 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
200 g gekochter Schinken
250 g geräucherter Schinken
250 g Kräuter Crème fraîche
200 g geriebenen Käse
Salz & Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung:

1. Halbiere die Kartoffeln und koche sie wann wie gewohnt in Salzwasser. Ich verwende dafür einen Druckkochtopf und lasse sie 15 Minuten darin.
2. Während die Kartoffeln kochen kannst Du den gekochten Schinken und die Zwiebeln in Würfel schneiden. Erhitze dann Öl in einer Pfanne und brate die Zwiebeln an.
3. Füge die beiden Schinken hinzu und brate sie 5 Minuten bei mittlerer Hitze mit. Zum Schluss gibst Du die Crème fraîche hinzu, vermischt alles nochmal gut und lässt es 2-3 Minuten heiß werden. Nun kannst Du den Herd ausschalten.
4. Lass die fertig gekochten Kartoffeln kalt werden, damit Du sie gut in den Händen halten kannst. Höhle sie wann mit einem Teelöffel aus und achte darauf, dass ein ausreichende stabiler Rand stehen bleibt.
5. Das Kartoffelinnere fügst Du Deiner Creme in der Pfanne hinzu und mischt alles gut durch. Fülle die Kartoffeln mit dem Gemisch und platziere sie auf dem Backblech. Im Anschluss streust Du noch Käse darüber.
6. Zum Schluss nur noch im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft) 15 bis 20 Minuten backen.