



Gefüllte Ofenkartoffel mit knusprigen Speck, Käsefüllung und Sour Creme

Stoneware rund

Das brauchst du dafür:

- 2 große Backkartoffeln (bio, festkochend)
- 1 TL Olivenöl / Kräuteröl
- Pfeffer Salz Mix
- 80 g Schinkenwürfel
- 80 g geriebener Käse
- 80 g Frischkäse
- Knoblauch Chips

Sour Creme:

- 200 g Saure Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 1 TL gemahlene Knoblauch Chips
- 1 TL Schmauszeit Senf
- 2 TL Sanfte Traube
- Regenbogen Pfeffer
- Royales Genuss Salz

So wird's gemacht:

- Kartoffeln waschen und trocken reiben (die Schale bleibt dran)
- Dann mit Olivenöl einreiben und mit Pfeffer und Salz Mix würzen (einreiben.)
- Im Backofen bei 180 °C Umluft für 60 – 70 Min. backen (kleiner Kartoffeln kürzer) bis sie gebräunt sind.
- Währenddessen die Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten, dann zur Seite stellen.
- Die Saure Sahne und die Crème fraîche mit Schmauszeit Senf Sanfte Traube und gemahlene Knoblauch Chips verrühren. Ein Preis Regenbogen Pfeffer und Royales Genuss Salz aus der Mühle dazugeben. Danach eine halbe Stunde ziehen lassen und ggf. mit Royalem Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer nochmal abschmecken.
- Kartoffel etwas abkühlen lassen und von der Längsseite einen Deckel abschneiden.
- Das innere mit einem Löffel herausschaben (einen Rand in der Kartoffel belassen, damit sie stabil bleibt und in einer Schüssel geben.
- Zur Kartoffelmasse den Frischkäse , 1 EL Omas Butteröl, den meisten Käse und Speckwürfel (ein paar zur Seite zum Bestreuen legen) dazu geben und mit Pfeffer Salz Mix dazu geben und mit einer Gabel zerdrücken.
- Die Masse in die Kartoffeln füllen und mit dem restlichen Käse und den Schinkenwürfeln bestreuen. Für 15 Min, im Ofen überbacken, bis er Käse schön geschmolzenen bzw. knusprig geworden ist.
- Mit Sour Cream servieren.