



Gefüllte Kartoffeln nach Flammkuchen Art

Du nimmst:

8 grosse Kartoffeln

Wasche die Kartoffeln und koche sie mit Schale für 15-20 Minuten.

Die genaue Kochzeit richtet sich nach Größe und Sorte. Sie sollten schon weich werden, aber noch bissfest sein und nicht zerfallen.

Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier. Gieße die Kartoffeln ab und schneide sie einmal in der Mitte durch. Höhle die Hälften nur vorsichtig etwas aus. Das geht gut mit einem kleinen Löffel oder einem spitzen Messer. Lege die Kartoffelhälften auf das Blech.

2 Frühlingszwiebeln

150g geräucherte

Schinkenwürfel

200g Crème fraîche

100g geriebener Käse

z.B. Appenzeller

Wasche die Frühlingszwiebeln und schneide sie in dünne Ringe.

Brate sie zusammen mit den Schinkenwürfeln in etwas Öl an.

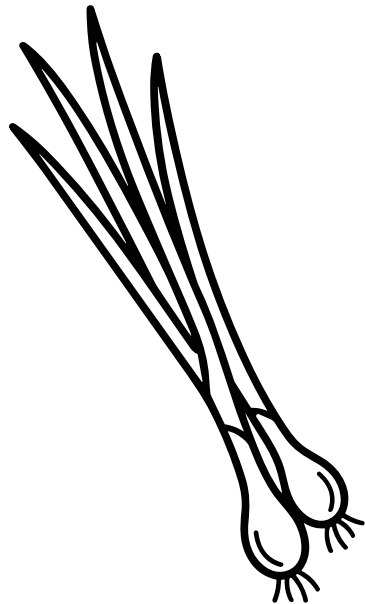
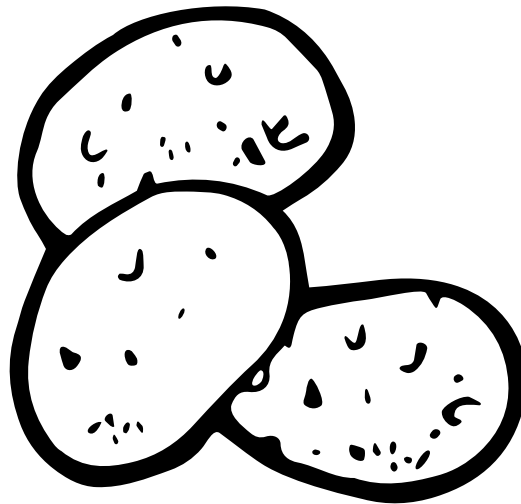
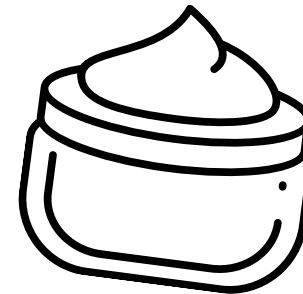
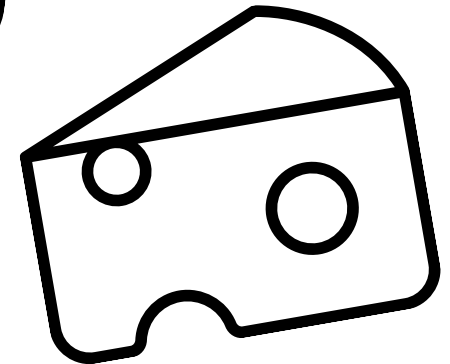
Mische die Schinken-Lauch-Masse in einer Schüssel mit der ausgehöhlten Kartoffelmasse, der Crème fraîche und der Hälfte des Käses.

Verteile die Füllung auf den Kartoffelhälften und streue den restlichen Käse darüber. Backe die gefüllten Kartoffeln für etwa 15 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist.





Gefüllte Kartoffeln nach Flammkuchen Art



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche
(Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)