



Gebackene Käsekartoffeln

★★★★

Kartoffelbeilagen, Snacks

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

4 große Kartoffel(n)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
200 g Käse (alter Gouda)
4 EL Sahne
1 TL Kümmel
50 g Speck, geräuchert

NÄHRWERT

Calories: 396 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Kartoffeln säubern, der Länge nach gerade durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und dem Öl beträufeln, bei 200° in den vorgeheizten Backofen und 45 Min. backen. Den Käse reiben, mit der Sahne verrühren, die Kartoffeln umdrehen und mit der Mischung bestreichen, den in kl. Würfel geschnittenen Speck aufsetzen und weitere 10 Min. backen, dann mit dem Kümmel bestreuen. Dazu gibt es einen gemischten grünen Salat.