



Gefüllte Ofenkartoffeln

★★★★★

Kartoffelbeilagen

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 25 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

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

ZUTATEN

4 große Kartoffel(n) je ca. 150 g, fest kochende

100 g Speck, geräucherter

2 kleine Zwiebel(n), geschälte

2 EL Öl

250 g Hackfleisch (Rind, alternativ gemischtes)

Salz und Pfeffer

2 TL Thymian, getrockneter

1 Ei(er)

50 g Käse (Emmentaler oder Gouda), geriebener

½ Bund Petersilie

200 g Sauerrahm oder saure Sahne

NÄHRWERT

Calories: 614 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln gründlich waschen und ca. 20-30 Min. in sprudelnd kochendem Wasser knapp gar kochen. Längs halbieren und mit einem kleinen Löffel sehr vorsichtig aushöhlen. Das ausgelöste Kartoffelfleisch, den Speck und die Zwiebeln fein würfeln.

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Gas: Stufe 3, Umluft: 180°C) vorheizen.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Speck- und Zwiebelwürfel darin hell anbraten. Das Hackfleisch zugeben und unter Rühren ebenfalls anbraten. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Thymian pikant würzen. Zuletzt das Kartoffelfleisch zugeben und kurz mitbraten.

Das Ei mit der Fleisch-Kartoffel-Mischung und dem geriebenen Käse in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Nochmals abschmecken. Ein Blech mit Butter bestreichen. Die Kartoffeln darauf setzen und mit der Hackfleischmasse füllen.

Ca. 25 Min. in den heißen Backofen schieben und überbacken.

Die Petersilie waschen und sehr fein hacken. 1 TL Sauerrahm auf jede Kartoffel setzen und mit Petersilie bestreut servieren.