



Gefüllte Ofenkartoffeln, mit Speck, Käse und Fleischkäse

Ein einfaches und rustikales Gericht aus dem Ofen. Kartoffeln, gefüllt mit Fleischkäse und Käse werden mit Speck umwickelt, das ist ein wenig Bastelarbeit, aber nicht kompliziert und auch nicht sehr aufwendig.

Zutaten (1Portion)

3 festkochende Kartoffeln à ca. 100g
3 Scheiben Fleischkäse, ca. 5mm dick
3 Scheiben Halbhartkäse, ca. 5mm dick
3 Tranchen Bratspeck
5cl Bouillon
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Bratbutter

Zubereitung

Kartoffeln mit der Schale im Dampfsieb knapp gar kochen (ca. 20 Minuten). Auskühlen lassen bis sie lauwarm sind, schälen und längs halbieren. Ringsum salzen und pfeffern, die Schnittseiten zusätzlich mit wenig Muskatnuss würzen.

Ofen auf 200° vorheizen

Drei Hälften zuerst mit Fleischkäse, dann mit Käse belegen und die restlichen Kartoffelhälften darauflegen. Die Kartoffeln mit einer Speckscheibe umwickeln.

Eine Gratinform ausbuttern, Kartoffeln hineinlegen, die Bouillon dazugießen und in der Mitte des Ofens 20-25 Minuten überbacken.

Ofenkartoffeln mit etwas grob gehackter Petersilie bestreuen.





