

OFENKARTOFFEL

Für 4 Portionen benötigt ihr:

- 4 große Kartoffeln
- 1 Brokkoli
- 4 EL Speckwürfel
- 150 g geriebener Käse
- Nach Bedarf: Salz, Pfeffer

Außerdem braucht ihr noch ein Messer, ein Schneidebrett, ein Topf, ein Esslöffel.

Zubereitung

1. Den Brokkoli waschen, in Röschen teilen und ca. 3 Minuten kochen. Danach abtropfen lassen.
2. Die Kartoffeln gut waschen. Danach die Kartoffeln in einen Topf mit kaltem Wasser geben und ca. 15-20 Minuten kochen. Danach die Kartoffeln abkühlen lassen.
3. Vier Esslöffel Käse beiseitelegen. Den restlichen Käse zusammen mit dem Creme fraiche und den Speckwürfeln vermischen.
4. Die Brokkoliröschen bei Bedarf noch etwas kleiner schneiden und mit dem Käsegemisch vermischen.
5. Die lauwarme Kartoffel halbieren und mit einem Esslöffel aushöhlen.
6. Die Kartoffelmassen zum Brokkoli-Käsegemisch geben und alles nochmal gut vermischen. Danach mit Pfeffer und Salz nach Belieben würzen.
7. Die Masse für die Füllung nun in die Kartoffelhälften füllen, den übrigen Käse drüberstreuen und die Kartoffelhälften im Ofen ca. 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Guten Appetit 😊