

KARTOFFELN LORRAINE



Zutaten für 4 Portionen:

12 Kartoffeln Heiderot
2 Salatzwiebelchen
100 g Speckwürfelchen bei Belieben
1 TL Rapsöl
150 g Crème fraîche
150 g geriebener Gouda
Schnittlauch
Salz ,Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und ungeschält etwa 15 Min. bissfestkochen. Währenddessen die Salatzwiebelchen und den Schnittlauch waschen (etwas Schnittlauch zum Bestreuen übrig lassen), hacken und zusammen mit dem Speck in Öl anbraten. Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren. 75 g Gouda und Speck-Kräuter-Mischung unterrühren. Dabei vorsichtig mit den Gewürzen abschmecken. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitzevorheizen. Kartoffeln abgießen, längs halbieren und mit einem Teelöffel etwas Kartoffelmasse herausnehmen, zerdrücken und unter die Füllung mischen. Die Kartoffeln anschließend großzügig damit befüllen. Kartoffelhälften auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform legen, mit restlichem Gouda bestreuen und 10 bis 15 Minuten überbacken. Kartoffelhälften mit Schnittlauch bestreut servieren. Dazu schmeckt ein frischer, gemischter Salat.