



Überbackene Kartoffeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 große Kartoffeln,
mehligkochend
3 Frühlingszwiebeln
½ Bund Petersilie
150 g Schinkenwürfel
200 g Crème fraîche
150 g Cheddar
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und rundherum mit einer Gabel einstechen. Kartoffeln in einem großen Topf mit ausreichend Salzwasser 25–30 Minuten weich garen.

2. In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln waschen, Enden abschneiden und in feine Röllchen schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze zerlassen. Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten.

3. Grill anheizen. Kartoffeln einige

Minuten auskühlen lassen, halbieren, mit einem Löffel aushöhlen und zerstampfen. Das Püree mit Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfeln, 2/3 der Petersilie und Crème fraîche vermengen. Cheddar fein reiben und 1/3 vom geraspelten Käse unter die Kartoffelmasse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Kartoffelmischung vorsichtig in die ausgehöhlten Schalen füllen, mit dem übrigen Käse bedecken und für 15 Minuten auf dem Rost bei geschlossenem Deckel überbacken. Mit Petersilie garniert servieren.