



Party Potatoes, herzhaft, „schmackig“

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Etwas für die Grillsaison, die raffinierte Alternative zu Baked Potatos

Zutaten

- 8 Stück gleichmäßig große Kartoffeln
- 100 g Frischkäse
- 200 g Creme Fraiche
- 100 g magerer Speck in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
- 1 kleines Bund Schnittlauch in Röllchen geschnitten
- Etwas Pizzakäse zum überbacken
- Einige kalte Butterflöckchen zum überbacken
- Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Kartoffeln wie Pellkartoffeln in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen.

Schritt3

Halbieren und das Innenleben mit einem Teelöffel bis auf einen ½ cm dicken Rand heraus nehmen. Auf ein Backblech setzen, das Innenleben stampfen.

Schritt4

Die Füllung:

Schritt5

Den Würfelspeck in einer Stielpfanne kross anbraten, zeitversetzt für 1 min. die Zwiebeln und den Knoblauch (Geht auch ohne) dazu geben. Den Schnittlauch unterschwenken, zur Kartoffelmasse geben.

Schritt6

Mit Crème fraiche und den Frischkäse glatt verarbeiten, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Schritt7

Die Masse wieder in die Kartoffeln geben, verteilen.

Schritt8

Mit Pizzakäse bestreuen und jeweils ein Butterflöckchen obenauf geben.

Schritt9

Etwa 30 min. in den auf 175° C vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb überbacken.

Rezeptart: Kartoffelgerichte **Tags:** etwas für die grillsaison, schmackig“

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/party-potatoes-herzhaft-schmackig/>