

Ofenkartoffeln mit einer Füllung aus Quark und Kochschinken.

Zutaten für 6 Personen:

6 Stk große Ofenkartoffeln
300 g Kochschinken fein Gewürfelt
2 Stk Schalotten gewürfelt
200 g Quark
20 g Schnittlauch geschnitten
1/2 Tl Limettenabrieb
100 g Butter
Salz, Pfeffer, Muskat, Salz

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und auf ein Backblech mit viel Salz setzen. Den Ofen auf 170°C vorheizen und die Kartoffeln für 60 Min. darin garen. Kartoffeln etwas Auskühlen lassen.

Butter in eine Pfanne geben, die Schalottenwürfel und den Kochschinken leicht anbraten und in eine Schüssel geben.

Kartoffeln halbieren, mit einem Teelöffel die Kartoffelmasse auskratzen, dabei einen halben Zentimeter Kartoffelrand stehen lassen.

Kartoffelmasse mit Quark, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Limettenabrieb und etwas Muskat in die Schüssel mit dem Schinken geben. Alles miteinander vermengen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Und die Kartoffelhälften damit füllen.

Gefüllte Kartoffeln auf ein Backblech setzen und im Backofen bei 140°C für 15 min. backen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Ihre Frank Schwarz Gastro Group GmbH



FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H