



Überbackene Kartoffeln

Leckeres Ofengericht als üppige Beilage oder Hauptspeise



Portionen
4



Zubereitungszeit
40 Minuten



Schwierigkeitsgrad
Einfach

ZUTATEN

- 6 größere Kartoffeln (je 175-200 g)
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 175 g Hochland Sandwich Scheiben „Gouda Leicht“
- 150 g Schinkenwürfel
- 200 g Hochland „Cremig&Zart“ mit Gouda
- 3 EL Sahne (45 g)
- ½ Bund Petersilie
- 100 g junger Blattspinat oder Baby-Leaf-Salat
- 100 g Kirschtomaten
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln so gründlich waschen, dass man die Schale später gut mitessen kann. Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten weich kochen.
2. In der Zwischenzeit Füllung und Spinatsalat vorbereiten. Dafür die Hochland Sandwich Scheiben in Würfel schneiden und mit den Schinkenwürfeln in eine Schüssel geben. „Cremig&Zart“ und Sahne mit einer Gabel vermischen. Sandwich Scheiben und Schinkenwürfel unterrühren. Petersilie waschen, trockenschütteln und zupfen, die Blättchen grob hacken. Spinat waschen und trockenschleudern. Kirschtomaten waschen und halbieren. Für das Dressing den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer würzen, Sonnenblumenöl unterrühren.
3. Ofengrill vorheizen. Die Kartoffeln abgießen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Kartoffeln längs halbieren, mit einem Löffel die Kartoffeln etwas aushöhlen, dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Ausgehöhlte Kartoffelstücke mit der vorbereiteten Füllung mischen, zurück in die Kartoffelhälften geben, jeweils mit etwas Kümmel bestreuen und unter dem vorgeheizten Grill im Backofen wenige Minuten goldbraun überbacken. Je nach Ofengrill kann das zwischen 3 und 6 Minuten dauern, deshalb unbedingt in der Nähe bleiben und die Kartoffeln im richtigen Moment aus dem Ofen nehmen.
4. Spinat und Tomaten mit der Zitronenvinaigrette mischen und zu den Kartoffeln servieren.



Tipp

Statt Schinkenwürfel kann man die Kartoffelfüllung sehr gut auch mit geräuchertem Forellenfilet aromatisieren: Einfach ein großes Forellenfilet in kleine Stücke zupfen und unter die Füllung mischen.

Eine Portion enthält im Durchschnitt

Brennwert: 1751,9 kJ (420,3 kcal)

Kohlenhydrate: 15,9 g

Fett: 28,3 g

Eiweiß: 32,5 g