Überbackene Kartoffelhälften
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

8 mittelgroße Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 300 gr Käse (in Scheiben), Majoran (getrocknet), Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.
Die Kartoffeln gründlich reinigen und halbieren.
Ungeschält und ungekocht werden die Kartoffelhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt - mit der Schnittfläche nach oben.
Nun werden die Kartoffelhälften mit den Zwiebelringen belegt. Darüber Majoran streuen und mit den Käsescheiben belegen.
In den Backofen schieben - mittl. Schiene - und ca. 20 Minuten goldbraun backen lassen.
Die überbackenen Kartoffelhälften anschließend mit
Paprikapulver bestreuen.
Dazu einen Salat servieren. Guten Appetit!