

Backkartoffeln bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg mittelgroße Kartoffeln, 400 gr Frischkäse, 2 Eigelb, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Papierbackförmchen.

Die Vorbereitungen:

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

Die Zubereitung:

Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren.

Die Hälften mit der Schnittfläche nach oben in die Papierbackförmchen legen. Mit Öl bestreichen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Dann auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen 40 Minuten auf der mittl. Schiene backen.

Inzwischen Knoblauch pressen, mit dem Frischkäse, Salz, Pfeffer und Eigelb verrühren.

Käsemasse auf die vorgebackenen Kartoffeln verteilen und weitere 15 Minuten überbacken.

Dazu einen Salat reichen.

Guten Appetit !