# Folienkartoffeln

**Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln**

## Zutaten (4 Personen)

» 8 gr. Kartoffel(n)
» Öl
» Salz & Pfeffer
» 200g Frischkäse (leicht)
» 200g Hüttenkäse
» 1 TL gem. Kümmel
» 1 Bd. Schnittlauch
» 150g Schinkenspeck

## Bewertung

**Beschaffung**
in jedem Discounter

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, abtrocknen, rundherum mehrmals einstechen, mit Öl bestreichen und salzen. Jede Kartoffel in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 60min garen.

2. Frischkäse und Hüttenkäse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel gut abschmecken. Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Die Hälfte davon zur Käsecreme geben. Speck in feine Streifen schneiden und ohne Fett in einer Pfanne knusprig rösten.

3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Folie öffnen, Kartoffeln längs einschneiden, mit Käse füllen und mit Speck und restlichem Schnittlauch bestreut sofort servieren.

Nährwerte: 623kcal/E23g/F35g/KH51g pro Portion

angelegt am: 08.06.2006 Rezept-Nr: 2038

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke