

Überbackene Ofenkartoffeln

10-15 mittelgroße Kartoffeln
Salz & Pfeffer
Öl
100 ml Sahne
400 g Gouda
100 g Speck/Bacon



Die halbe Menge kann auch in der Ofenhexe oder dem mittleren Ofenzauberer gebacken werden.



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Kartoffeln waschen, abtrocknen und längs halbieren.

White Lady oder Ofenzauberer einfetten und Kartoffelspalten mit der Schnittfläche darauf verteilen.

Mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit etwas Öl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze 45 min.** backen.

In der Zwischenzeit den Käse mit der groben Microplane reiben und mit der Sahne gut vermischen.

Nach dem Backen die Kartoffeln umdrehen, salzen, pfeffern und mit der Käse-Sahne-Mischung belegen. Speck darüber verteilen.

Weitere **ca. 10-15 min.** überbacken.