

Winte's Kartoffeln



Ofenkartoffel mit Bacon und Käsecreme überbacken

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 100ml Sahne
- Muskat
- 200g Frischkäse mit Kräutern
- 150g Bacon (Frühstücksspeck)
- 1Teel. Butter für das Blech

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und der Länge nach halbieren. Diese auf ein gefettetes Blech legen. Die Speckscheiben dritteln und auf jede Kartoffelhälfte je ein Stück Speck legen.

Für die Käsecreme, den Frischkäse mit den Zwiebeln, Schlagsahne und geriebenen Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Nun auf jede Kartoffel je 1Teel. Käsecreme geben und im vor geheizten Backofen bei 225°C ca. 15 min. überbacken.

Viele Grüße

Hilmer Winte
Falldorf 10
28857 Syke
Tel: 04240/1053

„ Die Winte's „