



HAUPTGANG

BAKED-POTATOES



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

Küchenutensilien: 4
Stück Alufolie (ca. 30 x
30 cm)

4 grosse mehligkochende Kartoffeln z.B.
Baked
Potatoes
à je ca.
220 g

40 g Butter

½ TL Salz

ZUTATEN TOPPING

200 g Rotkabis

½ Bund Radieschen

gemischte Kräuter z.B.
Petersilie,
Dill,
Minze

150 g Rahmquark

Salz &
Pfeffer

4
Tranchen Bratspeck

ZUBEREITUNG

1H 25 MINUTEN

1

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und abbürsten. Einzeln auf ein Stück Alufolie legen. Etwas Butter auf die Kartoffel geben und mit Salz würzen. Die Kartoffel in die Folie einpacken und mit dem Verschluss nach oben auf ein Blech legen. Ca. 1 Stunde backen. Lässt sich ein Messer ohne grossen Widerstand bis in die Mitte der grössten Kartoffel stechen, sind die Kartoffeln gar.

2

Für die Toppings den Rotkabis in sehr feine Streifen und die Radieschen in Scheiben schneiden. Die Kräuter hacken und mit dem Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck ohne Fett anbraten.

3

Die Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und aufklappen. Mit einer Gabel das weiche innere der Kartoffel etwas aus der Schale lockern. Die Toppings in Schälchen zum selber Füllen der Kartoffeln servieren.

TIPP

Baked Potatoes eignen sich ideal um Reste weiter zu verwerten. Fast alles was sich im Kühlschrank befindet, kann als Topping verwendet werden, z.B.:

- Gemüse in feinen Streifen
- Käse, gerieben
- Eier
- Zwiebelringe
- Bratenreste, gebratener Speck, Schinken oder Pilze
- Salate, Kräuter und Sprossen