

Stuffed Baked Potatoes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 gleichmäßig große Kartoffeln, 2 Esslöffel Öl, 4 Esslöffel Butter, 125 gr Crème Fraiché, 2 Eigelb, 100 gr geriebener Käse.

Die Vorbereitungen:

Die festkochenden (!!!!!!!) Kartoffeln bei 200° im Backofen rund eine Stunde weich backen.

Die Zubereitung:

Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen, einen Deckel abschneiden und mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen, sodaß ein 1 cm breiter Rand übrig bleibt. Das ausgehöhlte Kartoffelfleisch mit einer Gabel zerdrücken, 3/4 der Butter unterrühren und schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer kleinen Schüssel Eigelbe und Crème Fraiché verrühren, unter das Püree mischen und alles wieder in die Kartoffeln füllen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen, die restliche Butter in Flöckchen auf die Kartoffeln geben und im Backofen alles nochmal knapp 10 Minuten überbacken.

Guten Appetit!