

Überbackene Kartoffelhälften bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

8 mittelgroße Kartoffeln, 2 mittelgroße Zwiebeln, 300 gr Käse (in Scheiben), Majoran (getrocknet), Paprikapulver.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C vorheizen (Ober - Unterhitze).

Die Zubereitung:

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

Die Kartoffeln gründlich reinigen und halbieren.

Ungeschält und ungekocht werden die Kartoffelhälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gesetzt - mit der Schnittfläche nach oben.

Nun werden die Kartoffelhälften mit den Zwiebelringen belegt. Darüber Majoran streuen und mit den Käsescheiben belegen.

In den Backofen schieben - mittl. Schiene - und ca. 20 Minuten goldbraun backen lassen.

Die überbackenen Kartoffelhälften anschließend mit

Paprikapulver bestreuen.

Dazu einen Salat servieren. Guten Appetit!