



Benötigte Zutaten

	Kartoffeln
	Bauchspeck oder gekochter Schinken
	Käse würzig
1 Becher	Sauerrahm
	Salz, Pfeffer
1 TL	Olivenöl

Ofenkartoffel

mit Speck, Käse und Sauerrahmdip

Anleitung

Für den Sauerrahmdip zwei bis drei Löffel Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, etwas Öl und frischen Kräutern abschmecken.

Kartoffel fächerförmig einschneiden. Vorsicht nicht bis ganz zum Boden schneiden! Fächerzwischenraum mit etwas geriebenem, würzigem Käse, einem Stück Bauernspeck oder gekochtem Schinken sowie einem Löffel Sauerrahmdip befüllen.

Befüllten Kartoffelfächer je nach Größe für ca. eine halbe Stunde bei 200 Grad ins Backrohr bis der Käse richtig schön schmilzt, der Speck knusprig ist und der Dip leicht Farbe bekommt.

ORF S



FERNSEHGARTEN

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten