



Gefüllte Kartoffeln gratiniert mit Schinken

Zutaten:

2 große Kartoffeln
150 gr. Kochschinken
150 gr. Sauerrahm oder Creme Fraiche
100 gr. Cheddar Käse
1 Lauchzwiebel
2-3 Kirschtomaten
1 Zwiebel
Knoblauch
Butter
1 Ei
Salz und Pfeffer



Zubereitung:

Gekochte und lauwarmer Kartoffel halbieren und aushöhlen. Das Innere der Kartoffel in einer Schale sammeln. Die fertigen Kartoffel-Hälften auf einer Pfanne platzieren. In einer vorgeheizten Pfanne mit Zwiebeln und Knoblauch schwenken und anschwitzen. Schinken schneiden und in die Schale mit Kartoffelinneren geben. Cheddar, Creme Fraiche und auch ein Ei hinzugeben und stark durchrühren. Zwiebeln und Knoblauch auch zur Füllung hinzugeben und durchrühren. Lauchzwiebel schräg schneiden und ebenfalls einrühren. Füllung und Kartoffelhälften moderat salzen. Kartoffelhälften mit der Masse füllen bis ein kleiner gehäufter Berg entsteht. Die Pfanne bei 200 Grad in den Ofen schieben. 10 Minuten warten. Für eine cremige Soße, Kirschtomaten und nach Bedarf grünen Spargel in der Pfanne schenken und salzen. Sauerrahm oder Creme Fraiche hinzugeben und kurz erwärmen. Sauerrahm-Soße vor den Kartoffelhälften in den Tellern anrichten.

Zum Schluss die gefüllten Kartoffeln in die Teller legen und mit Lauchzwiebeln garnieren. Genießen! Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**