



Ofenkartoffeln mit Käse-Topping

 Dauer
45 min.

 Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk. 6 St.

Salz

Frühlingszwiebeln 1 Bund

Gouda, jung am Stück 100 g

saure Sahne 150 g

Pfeffer, schwarz

Muskatnuss, gemahlen

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 10 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen und einzeln in Alufolie wickeln. Kartoffeln für ca. 30 Min. im Ofen backen.

Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in Scheiben schneiden. Gouda fein reiben. In einer Schüssel saure Sahne, Gouda und Frühlingszwiebeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kartoffeln aus der Folie wickeln, oben etwas aufbrechen und das Käsetopping darauf verteilen. Leicht schmelzen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 265 kcal

Kohlenhydrate 25 g Ballaststoff 3 g

Eiweiß 10 g Fette 14 g