



Ofenkartoffeln mit Käse-Topping

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

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



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe

1. 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.
2. 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.
3. 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 | 24 g |
| Eiweiß | 10 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 14 g |