



# Ofenkartoffeln mit Schinken und gedünsteten Radieschen

Zeit gesamt  
35minZubereitungszeit  
35minSchwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Radieschen	1 Bund
Paprika, gelb	2 St.
Kochschinken	200 g
Öl	2 EL
Zucker	
Wasser	50 ml
Butter	1 EL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Frischkäse, natur	100 g
Milch	2 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Pfanne, Alufolie

1. Ofen auf 250 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, mit Salz würzen und einzeln in Alufolie einwickeln. Kartoffeln im Ofen ca. 30 Min. garen.
2. Radieschen waschen, Grün entfernen und Radieschen vierteln. Paprika waschen, halbieren, Strunk und Kerne entfernen und in Streifen schneiden. Kochschinken in Streifen schneiden.
3. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Radieschen ca. 4 Min. anbraten. Dann Paprika, Zucker und Wasser dazugeben und auf niedriger Stufe ca. 7 Min. garen. Gemüse mit Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Schüssel Frischkäse mit Milch vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Alufolie an einer Seite entfernen. Kartoffeln ca. 2–3 cm tief einschneiden, auf Tellern anrichten und mit Schinken und Frischkäse füllen. Gemüse dazureichen und Ofenkartoffeln mit Schinken und gedünstetem Gemüse servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	357 kcal
Kohlenhydrate	49 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	10 g