



Hauptgang (Nachtessen)

# Käse-Speckkartoffeln gebacken

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4 grosse	Kartoffeln
2 EL	Olivenöl (kalt gepresst)
	Salz sowie Pfeffer aus der Mühle
200 gr	Käse Greyerzer Surchoix (oder alten Gouda), gerieben
6 EL	Rahm
1 TL	Kümmel
100 gr	Speck, geräuchert in Würfel geschnitten

## Zubereitung:

Backofen	Backofen auf 200 Grad vorheizen
Kartoffeln	Die Kartoffeln schälen und Länge nach durchschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.
Salz und Pfeffer	
Rahm, Käse	Den Rahm zusammen mit dem Käse mischen.
Kartoffelhälften	Die gebackenen Kartoffelhälften umdrehen (Schnittfläche nach oben) und mit der Käse-Rahmmischung belegen. Gleichmässig auf allen 8 Kartoffelhälften verteilen.
Speckwürfel	Die Speckwürfel ebenfalls gleichmässig auf den Rahm-Käsebelag verteilen und weitere 10 Minuten auf oberster Rille backen.
Kümmel	Aus dem Backofen nehmen und mit Kümmel bestreuen.

**Tipp:** Dazu passt ein Blattsalat, oder ein gemischter Blattsalat.