

Rezept Bacon-Käse-Kartoffeln



Zutaten für 4 Personen:

Ihr benötigt:	
8 große Kartoffeln 300-400g Frühstücksspeck 8 Scheiben Edammer Olivenöl und Kräuter zum bestreichen Schwarzer Pfeffer Quark mit Kräutern und Baguettebrot als Beilage	

Zunächst die Kartoffeln mit Schale gut abwaschen, etwas abtrocknen und mit einem scharfen Messer vorsichtig in Fächer schneiden. Hierbei ist allerdings zu beachten, dass man die „Fächer“ nur zu $\frac{3}{4}$ einschneidet. Als Hilfe dienen hierzu gerne zwei Kochlöffel. Wenn man eine Kartoffel dazwischen legt, kann man nur bis auf die Kochlöffel runter schneiden und bekommt so das ideale Schnittmaß für die Fächerkartoffeln.

Um die einzelnen Fächer nun mit dem Frühstücksspeck zu füllen, werden diese halbiert und einzeln in die Zwischenräume gesteckt. Im Anschluss die befüllten Kartoffeln auf einem mit Backpapier

ausgelegten Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und mit schwarzem Pfeffer bestreuen. Durch den salzigen Geschmack des Specks wird kein zusätzliches Salz benötigt.

Nun die Fächer-Kartoffeln bei 180 Grad bei mittlerer Schiene 30-40 Minuten im Backofen garen, die Fächer mit kleinen Käsestücken befüllen und erneut 10-15 Minuten nach backen.

Wir servieren die Kartoffeln mit einer Salatbeilage, frischem Kräuterquark und Baguettebrot.

Wir wünschen Guten Appetit!

