



Gebackene Kartoffel

MIT WIENER WÜRSTCHEN UND KÄSE

Zutaten für eine Portion:

2 große Kartoffeln
4 WOLF Wiener Würstchen
2 Lauchzwiebeln
100 g geriebener Käse
Salz & Pfeffer
Dip nach Wahl z. B. Sour Cream
etwas Öl (z. B. Rapsöl)

Tipp:

Wenn es besonders cremig sein soll, kannst du auch noch 3 TL Sour Cream unter die Kartoffelmasse rühren.

So geht's:

1. Die ungeschälten Kartoffeln gründlich waschen, putzen und in einem großen Topf mit Wasser etwa 20 Minuten kochen.
2. Währenddessen die Füllung vorbereiten. Dafür die Wiener Würstchen und die Lauchzwiebeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten.
3. Wenn die Kartoffeln gar sind, aus dem Topf nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Anschließend halbieren und mit einem Löffel die Mitte heraus kratzen. Die entfernte Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und dort zu Brei zerstampfen, die Wiener Würstchen und Lauchzwiebeln darunter mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Masse nun in die Kartoffeln füllen, mit dem Käse bestreuen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die Kartoffeln im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten bei 170 °C Umluft backen.

Lass es dir schmecken.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog