



Ofenkartoffeln mit würziger Hackfüllung

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Ruhezeit: keine

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 300 g Hackfleisch
- 100 g Schinkenwürfel
- 150 g Emmentaler, gerieben
- 1 kg Kartoffeln, grobe
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz & Pfeffer



Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen und längs aufschneiden
2. Kartoffelhälften mit einem Löffel zu kleinen Schiffchen aushöhlen
3. Herausgelöste Kartoffelstücke klein würfeln
4. Zwiebel schälen und klein schneiden
5. Schinkenwürfel und Zwiebel in einer Pfanne glasig andünsten
6. Hackfleisch hinzugeben und mit anbraten. Bei Seite stellen und etwas auskühlen lassen
7. Backofen auf 200° Celsius Umluft vorheizen
8. Ei zur Hackmasse geben und gut durchmischen
9. Kartoffelwürfel und Käse hinzufügen. Alles gut durchmischen und kräftig würzen
10. Masse in die Kartoffelschiffchen füllen und im Backofen ca. 25 Minuten backen

Dazu passt super ein bunter Blattsalat und eine leicht gewürzte Creme aus Schmand und Sauerrahm