

Kartoffelbomben mit Speck



Zutaten für 8 Personen:

8 mittelgrosse, mehligkochende Kartoffeln
16 Scheiben Bratspeck
200 g Raclettekäse in Würfel geschnitten
1 gehackte Zwiebel
2 gepresste Knoblauchzehen
etwas Bratbutter

Zubereitung:

Ofen auf 200°C vorheizen.

Mit einem Apfelsausstecher in Längsrichtung ein Loch quer durch die geschälten Kartoffeln stanzen.

Aus dem Stift, der aus dem Mitte heraus kommt, für jede Kartoffel zwei Korke schneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch in etwas Bratbutter andämpfen und auskühlen lassen.

Die Kartoffeln mit den Raclettekäsewürfel und dem Zwiebel-Knoblauchgemisch füllen und anschliessend an beiden Enden mit einem Kartoffelkorken verschliessen.

Jede Kartoffel mit je zwei Scheiben Bratspeck umwickeln und alles in Alufolie einwickeln.

Die Kartoffeln auf einem Blech im Ofen ca. 45- 60 Minuten backen. Mit einer Nadel den Garpunkt testen.