

# *Cheddar potatoes*

## **Gefüllte Kartoffeln**

### **Zutaten für 8 Portionen:**

<b>16 m.-große</b>	Kartoffeln, festkochende
<b>400g</b>	Speck, gewürfelt
<b>8</b>	Frühlingszwiebel(n)
<b>400 g</b>	Crème fraîche
<b>600 g</b>	Cheddar, gerieben
	Salz und Pfeffer
	Kräuter der Provence
	Sonnenblumenöl
	Schnittlauch, getrocknet oder frisch

Die Kartoffeln ungeschält und gewaschen ca. 15 min kochen. Sie sollen gar werden, aber nicht zu weich.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln und den Schnittlauch waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Speck im Sonnenblumenöl ca. 5 min braten und mit Pfeffer würzen.

Den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Das Speck-Frühlingszwiebel-Gemisch in einen tiefen Teller geben und die Crème fraîche und die Hälfte des Cheddars hinzugeben. Mit etwas Salz und den Kräutern der Provence würzen und gut mischen.

Die fertigen Kartoffeln abgießen, in der Mitte längs teilen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel mittelgroße Mulden aushöhlen und die Füllung auf die Hälften verteilen. (Die Füllung darf gerne über die Mulden drüber gehen.)

Die Kartoffelhälften auf ein Backblech auf Backfolie legen, sodass sie nicht umfallen. Den restlichen Cheddar darauf verteilen. Auf der mittleren Schiene in 10 bis 15 min goldbraun überbacken.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.