

# Ofenkartoffeln mit Spargelschinken

---

02.Mai 2022

## Zutaten für 4 Portionen

4 mittelgroße Ofenkartoffeln (je ca. 120 g)

Olivenöl

Salz

## Füllung

**200 g Spargelschinken**

100 g grüner Spargel

150 ml Sauerrahm

1 Bund Schnittlauch

10 Kirschtomaten

2 Frühlingszwiebeln

Salz, Pfeffer, etwas Zitronensaft



## Zubereitung

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Kartoffeln waschen und trockenreiben, mit Olivenöl rundum einreiben und mit Salz bestreuen. Rundum mit einer Gabel mehrfach einstechen. Auf ein Backblech legen und 1-1 ¼ Stunden lang backen. Die Kartoffeln sollten außen knusprig und innen weich sein.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Spargel waschen, holzige Enden abbrechen. In Salzwasser 3 Minuten blanchieren, aus dem Wasser heben und abtropfen lassen. Spargelschinken in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden. Kirschtomaten waschen, in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden.

Überkühlten Spargel in ca. 1 cm breite Stücke schneiden, Spitzen beiseite legen. Spargelstücke mit  $\frac{3}{4}$  des Schinkens, dem Sauerrahm, Schnittlauch, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln vermischen, zum Schluss die Spitzen unterheben. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und sofort längs einschneiden, etwas auseinanderdrücken. Die Fülle auf den Kartoffeln verteilen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und sofort essen.