

Ofenerdäpfel

mit Traditions-Beinschinken

Was du dazu benötigst

150g Traditions-Beinschinken
2 Ofenkartoffeln
150g Sauerrahm
50g Crème fraîche
1 EL Senf
100g Maroni
Etwas Schnittlauch
Etwas Salz & Pfeffer



Zubereitung

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln mit einer Gabel rundum einstechen, auf ein Backblech legen und für ca. 35 Minuten backen.

Währenddessen für die Fülle den Rahm mit Crème fraîche und Senf verrühren. Die Maroni und den Geselchten Schinken grob hacken und unter den Rahm heben. Einen Teil der Maroni zum Bestreuen beiseitestellen.

Die fertigen Kartoffeln aufschneiden, die Fülle darin verteilen und mit Maroni und Schnittlauch bestreut servieren.

Tipp

Die Fülle kann auch einige Tage im Vorfeld vorbereitet werden.

Portionen

2 Portionen

Dauer

45 Minuten

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 35 Minuten

Level

Einfach

