

Kochen mit Resten Backkartoffel mit Käse

Zutaten für 1 Portion Backkartoffeln:

- große Backkartoffel oder 2 kleinere (pro Person)
- 50–70 g Käsereste
- etwas weiche Butter
- Pfeffer nach Belieben
- Schnittlauch zum Garnieren

Geräte:

- Messer
- Schneidebrett
- Löffel
- Backblech mit Backpapier
- Schüssel



So werden die Backkartoffeln gemacht:

1: Heitzt den Backofen auf 200 Grad Celsius vor. Legt die Kartoffel auf das Backblech mit Backpapier und schiebt sie für etwa 1 Stunde in den Ofen. Schneidet in der Zwischenzeit die Käsereste in kleine Stücke.

2: Holt die Kartoffel heraus und schneidet sie längs ein – aber nicht durch! Höhlt die Kartoffel mit dem Löffel ein wenig aus. Mischt in einer Schüssel die Kartoffelmasse mit etwas Butter und dem Käse und „stopft“ die Kartoffel auf dem Blech damit wieder. Schiebt sie für weitere 10 Minuten in den Ofen. Bestreut sie vor dem Servieren mit Schnittlauch.

Hinweis: Die Backzeit hängt von der Dicke der Kartoffel ab. Riesenkartoffeln brauchen eventuell etwas länger, kleinere Exemplare etwas kürzer.