

Kartoffeln Lorraine

Für 4 Portionen

| | | |
|------------------------|---------------------|-----------------------|
| 12 Kartoffeln | 2 Frühlingszwiebeln | 0,5 Pck. Schnittlauch |
| 100 g Bacon, gewürfelt | 1 TL Rapsöl | 150 g Crème-fraîche |
| 150 g geriebener Gouda | Pfeffer, Salz | |

Kartoffeln waschen und ungeschält etwa 15 Min. bissfest kochen.

Währenddessen Frühlingszwiebeln und Schnittlauch waschen (etwas Schnittlauch zum Bestreuen übrig lassen), hacken und zusammen mit dem Speck in Öl anbraten.

Crème fraîche in einer Schüssel glatt rühren, 75 g Gouda und Speck-Kräuter-Mischung unterrühren.

Pfeffern und vorsichtig salzen. Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln abgießen, längs halbieren und mit einem Teelöffel etwas Kartoffelmasse herausnehmen, zerdrücken und unter die Füllung mischen. Die Kartoffeln anschließend großzügig damit befüllen.

Kartoffelhälften auf ein Backblech oder in eine große Auflaufform legen, mit restlichem Gouda bestreuen und 10 bis 15 Minuten gratinieren.

Kartoffelhälften mit Schnittlauch bestreut servieren.

NN am 21. Januar 2026