

Rezept

Baked Potato mit Hüttenkäse-Petersilie-Topping



Quelle: Kartoffel-Marketing GmbH (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten (2 Portionen):

2 sehr große mehligkochende Kartoffeln
1 TL Butter (geschmolzen)
250 g Hüttenkäse
½ Bund Petersilie
1 TL getrockneter Thymian

½ Gurke, in feine Würfel geschnitten
1 Frühlingszwiebel
Saft von 1 Zitrone
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in die Mitte der Oberseite eine Öffnung von ca. 2/3 der Länge der Kartoffel schneiden.

Die Kartoffeln dünn mit der geschmolzenen Butter bepinseln und in den Ofen geben und insgesamt 60 Minuten backen (je nach Größe der Kartoffel auch 75 Minuten). Nach der Hälfte der Backzeit die Baked Potatoes wenden. Die Kartoffeln sind gar, wenn sie innen weich sind. Die Schale sollte auf beiden Seiten etwas knusprig sein.

In der Zwischenzeit den Hüttenkäse, die Petersilie, die Gurke, den Thymian und die Frühlingszwiebelringe mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und gut vermischen.

Die noch warmen Kartoffeln auf einen Teller geben an der angeritzten Seite aufbrechen und den Inhalt mit einer Gabel etwas zerdrücken. Das Hüttenkäse-Topping auf die Kartoffel geben und nach Wunsch salzen und pfeffern.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/baked-potato-mit-huettenkaese-petersilie-topping>.

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel gibt es zudem unter www.die-kartoffel.de.