

Rezept

Baked Potatoes mit Sour-Cream-Füllung

Ein Rezept von Baked Potatoes mit Sour-Cream-Füllung, am 09.06.2026

Zutaten

4 gleich große, vorwiegend fest kochende Kartoffeln (à ca. 400 g)	4 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)
	125 g saure Sahne
100 g Cheddar-Käse (ersatzweise mittelalter Gouda)	1/2 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen und abtrocknen. Einzel in Alufolie wickeln und auf dem Blech im Ofen (Mitte) 40-45 Min. backen.
2. Für die Sour-Cream-Füllung den Speck würfeln und in einer Pfanne kross anbraten. Cheddar reiben. Schnittlauch waschen, trocknen und in Röllchen schneiden.
3. Bei den Kartoffeln mit einem spitzen Messer die Garprobe machen. Sind sie gar, aus dem Ofen nehmen, längs einschneiden, etwas auseinander brechen und mit Cheddar, Bacon, saurer Sahne und Schnittlauch füllen. Kräftig salzen und pfeffern. Füllung mit der Gabel vorsichtig durchmischen.