

Rezept

Double baked Potatoes – Überbackene Süßkartoffeln

Ein Rezept von Double baked Potatoes – Überbackene Süßkartoffeln, am 28.06.2026

Zutaten

2 gleich große und gleichmäßig geformte Süßkartoffeln (à ca. 250 g)	4 Stängel Petersilie
100 g Doppelrahmfrischkäse	4 Stängel Basilikum
50 g kleine magere Schinkenwürfel	60 g geriebener Emmentaler
Pfeffer	Salz
Öl für die Folie	Alufolie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal, 15 g F, 10 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Süßkartoffeln waschen, gründlich abbürsten und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zwei Bögen Alufolie bereitlegen und mit etwas Öl einpinseln. Die Kartoffeln darauflegen und in die Folie einwickeln. Im Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen, sie sollen nicht ganz weich werden.
2. Inzwischen die Petersilie und das Basilikum waschen, trocken schütteln und hacken. Beides mit dem Frischkäse, dem Emmentaler und den Schinkenwürfeln verrühren und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Süßkartoffeln aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auswickeln und längs halbieren. Einen Teil des Fruchtfleisches mit einem Löffel oder Kugelausstecher aus der Schale lösen und grob hacken. Zur Frischkäsemischung geben und gut unterrühren. Das Ganze in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen. Die Süßkartoffeln in eine ofenfeste Form setzen und im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldgelb backen. Herausnehmen, je 1 gefüllte Kartoffelhälfte auf einen Teller setzen und servieren.