

Rezept

## Gefüllte Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Gefüllte Ofenkartoffeln, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>8</b> mehligkochende Kartoffeln (à ca. 150 g)	<b>200 g</b> Münsterkäse
1/2 TL Kümmelsamen	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>2</b> Eier	Salz
<b>3 EL</b> Butter	<b>2 EL</b> Crème fraîche
<b>1 EL</b> körniger Senf	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	Alufolie

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 490 kcal

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen und rundum mehrmals mit einer Gabel einstechen. Einzeln in Alufolie einwickeln und auf den Backrost legen. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 230°) 45-50 Min. backen. Herausnehmen, auswickeln, halbieren und auskühlen lassen.
2. Ofen auf 200° herunterschalten. Käse klein würfeln, Kümmel hacken. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln bis auf ca. 1 cm Rand aushöhlen. Das Innere mit einer Gabel fein zerdrücken.
3. Die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit 2 EL Butter, Crème fraîche und Senf verrühren. Mit der Kartoffelmasse, Käse, Kümmel und Schnittlauch mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Eischnee unterheben und die Masse in die Kartoffelhälften füllen. Ein Backblech mit 1 EL Butter fetten. Die Kartoffelhälften daraufsetzen und im heißen Backofen (Mitte, Umluft 180°) in ca. 25 Min. goldbraun backen.