Rezept

Überbackene Kartoffelkanus

Ein Rezept von Überbackene Kartoffelkanus, am 16.06.2025

Zutaten

1	1/2 kg kleine, längliche fest kochende Kartoffeln (möglichst neue Kartoffeln)
4 EL	Olivenöl
300 g	Emmentaler
100 g	Schmand
1 TL	getrockneter Majoran
	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
150 g	Kasseler Aufschnitt (ersatzweise gekochter Schinken)
	1/2 Bund Petersilie
	schwarzer Pfeffer
	Öl für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und gründlich abbürsten, zugedeckt in wenig Salzwasser in 15 Min. nur gerade eben gar kochen.

2. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in sehr feine Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne leicht erhitzen, die Frühlingszwiebeln darin bei schwacher Hitze 5 Min. unter Rühren garen. In eine Schüssel umfüllen.

3. Den Aufschnitt in kleine Würfel schneiden, den Käse raspeln. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Alles mit dem Schmand unter die Frühlingszwiebeln rühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein tiefes Backblech fetten. Die Kartoffeln abgießen und etwas abkühlen lassen, längs halbieren und die Hälften mit einem Teelöffel ein wenig aushöhlen. Jeweils etwas Füllung in die ausgehöhlten Hälften geben und diese dicht nebeneinander auf das Blech setzen. Im Backofen (Mitte, Umluft 200°) 10-15 Min. gratinieren.