

## Gefüllte Kartoffeln nach Flammkuchen Art



*kleinkindtauglich*

### **Gefüllte Kartoffeln mit Crème fraîche, Schinken und Lauchzwiebeln - ein einfaches Blitzrezept für die ganze Familie**

Viele Rezepte entstehen bei uns ganz spontan - so auch diese gefüllten, überbackenen Kartoffeln. Jetzt im Oktober ist ja Kartoffel-Hauptsaison und es gibt die leckeren Knollen in vielen Arten und Größen zu kaufen. Ich habe neulich ein paar ganz besonders schöne, dicke Exemplare ergattert. Und da meine Kinder total auf [Ofenkartoffeln mit Rosmarin](#) sowie auf Quetschkartoffeln abfahren, wollte ich mal etwas anderes ausprobieren.

Also habe ich die dicken Kartoffeln etwas vorgekocht, dann ausgehöhlt und lecker gefüllt. Dann habe ich sie im Backofen überbacken. Mit ihrem zart geschmolzenem Käse ist uns dabei

Schau dir das Bild an - sie sind tatsächlich so lecker, wie sie aussehen. Und dabei aber kinderleicht und schnell gemacht. So eignen sie sich nicht nur als schnelles Mittagessen im hektischen Familienalltag, sondern auch als köstliche Alternative zum Abendbrot beim Abendessen.

Gefüllt habe ich unsere Kartoffeln übrigens mit einer Flammkuchenmischung á la Quiche Lorraine: Schinkenwürfel haben Lauchzwiebeln zuerst in einer Pfanne getroffen, bevor ich sie mit Käse und Crème fraîche verrührt habe. Aber dabei kannst du deiner Fantasie auch freien Lauf lassen. Verwendest du statt Schinken etwas Paprika, dann wird dein Kartoffelrezept gleich vegetarisch.

Aber nun genug geredet...

### **Mein Rezept für gefüllte Kartoffeln nach Flammkuchenart**

## Zutaten für 4 Portionen:

- 6 große Kartoffeln oder 8 mittelgroße Kartoffeln
- 150 g Schinkenwürfel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 200 g Crème fraîche
- 100 g geriebener Goudakäse

**Arbeitszeit:** ca. 10 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 40 Minuten



1. Wasche die Kartoffeln und koche sie mit Schale für 15-20 Minuten. Die genaue Kochzeit richtet sich nach Größe und Sorte. Sie sollten schon weich werden, aber noch bissfest sein und nicht zerfallen.
2. Heize den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vor und belege ein Blech mit Backpapier.
3. Gieße die Kartoffeln ab und schneide sie einmal in der Mitte durch. Höhle die Hälften nur vorsichtig etwas aus. Das geht gut mit einem kleinen Löffel oder einem spitzen Messer. Lege die Kartoffelhälften auf das Blech.
4. Wasche die Lauchzwiebeln und schneide sie in dünne Ringe. Brate sie zusammen mit den Schinkenwürfeln in etwas Öl an.
5. Mische die Schinken-Lauch-Masse dann in einer Schüssel mit der Crème fraîche und der Hälfte des Käses. Wenn du möchtest, kannst du auch die ausgehöhlte Kartoffelmasse untermischen. Alternativ drückst du diese als Häufchen zusammen und bäckst sie dann mit auf dem Blech.
6. Verteile die Füllung auf den Kartoffelhälften und streue den restlichen Käse darüber.
7. Backe die gefüllten Kartoffeln für etwa 15 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Lasst es euch schmecken!

## Unsere Empfehlung für Dich:

### MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>