

Gefüllte Kartoffeln nach Flammkuchen Art

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

Zubereitung:

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!

Dir gefällt dieses Rezept? Dann schau dir unbedingt auch mal mein [Kartoffelgratin nach Elsässer Flammkuchen Art](#) an, das ich sehr gern als Hauptgericht zubereite .

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

