

## Überbackene Kartoffeln aus der Heißluftfritteuse

### Zutaten für 4 Portionen

- 6 Kartoffeln (groß)
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Schmand
- 100 g geriebener Käse
- ½ Paprika
- 50 g Bacon
- 1 Lauchzwiebel
- Salz
- Pfeffer



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 50 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 65 Minuten

### Zubereitung:

1. Spüle die Kartoffeln ab, tupfe sie trocken und bestreiche sie mit Olivenöl. Lege sie in den Garkorb deiner Heißluftfritteuse.
2. Backe die Kartoffeln für 35 Minuten bei 180 Grad auf der *Airfry*-Stufe.
3. Wasche die Lauchzwiebel und die Paprika. Schneide sie in Würfel bzw. Ringe.
4. Halbiere die Kartoffeln nach der Backzeit und lege sie mit der Schnittseite nach oben. Lege 3 Kartoffelhälften beiseite und backe die restlichen Kartoffeln erneut 5 Minuten bei 180 Grad.
5. Zerdrücke die übrig gebliebenen Kartoffeln mit einer Gabel. Mische sie mit dem Schmand, dem Bacon, Paprikawürfeln, Lauchzwiebelringen und Käse. Bestreiche die gebackenen Kartoffelhälften damit. Gib sie erneut für 10 Minuten bei 180 Grad in den Airfryer.

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

