



# Ofenkartoffeln mit Käse-Topping

Zeit gesamt  
45min

Zubereitungszeit  
15min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	6 St.
Salz	
Frühlingszwiebeln	1 Bund
Gouda, jung am Stück	100 g
saure Sahne	150 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe

1. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und ca. 10 Min. garen. Abgießen, ausdampfen lassen und einzeln in Alufolie wickeln. Kartoffeln für ca. 30 Min. im Ofen backen.
2. Inzwischen Frühlingszwiebeln waschen, trocken schütteln, Wurzelenden entfernen und leicht schräg in Scheiben schneiden. Gouda fein reiben. In einer Schüssel saure Sahne, Gouda und Frühlingszwiebeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Kartoffeln aus der Folie wickeln, oben etwas aufbrechen und das Käsetopping darauf verteilen. Leicht schmelzen lassen, dann servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	265 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	14 g