

Idaho Sunrise [mit Ei und Schinken gefüllte Kartoffeln]



Zutaten für zwei Personen:

2 große Kartoffeln

2 Eier

ca. 50 Gramm geriebener Käse, zum Beispiel Cheddar, Gouda oder Mozzarella

ca. 50 Gramm Schinkenwürfel

einige Stiele Schnittlauch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kartoffeln knapp weich dämpfen. Einen Deckel abschneiden und mit einem TL oder einem Kugelausstecher vorsichtig aushöhlen.

2. Mit etwas Reibekäse ausstreuen. Ein Ei hineingleiten lassen (eventuell etwas von dem Eiklar weglassen, wenn die Kartoffeln nicht sehr groß sind).

3. Mit Schinkenwürfeln oder sehr klein geschnittenem Kochschinken belegen und noch mit etwas Käse und mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Optional salzen und pfeffern.

4. Backofen auf 180° vorheizen und die Kartoffeln in einer feuerfesten Form ca. 20 min überbacken.

Hinweise:

Das Bild zeigt die gefüllten Kartoffeln vor dem Überbacken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 80 min, kleine Gerichte, Kartoffeln, Käse, Schinken, amerikanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023