

Potatojackets



Zutaten

- 4 große Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 100g geriebenen Edamerkäse
- 150g Sterzinger Naturjoghurt
- 150g Sauerrahm
- 2 EL Schnittlauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Kurkuma
- 4 EL gewürfelter und gerösteter Speck.

Zubereitung:

Kartoffeln in reichlich Wasser mit einer Prise Salz weichkochen. Aus dem Wasser nehmen und etwas ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln mit einem Messer der Länge nach einschneiden (nicht durchschneiden). Mit den Händen die Kartoffel leicht auseinanderdrücken. Mit einer Gabel etwas von dem Inneren der Kartoffel entnehmen. In einer Schüssel mit dem Edamerkäse verrühren. Die Füllung wieder in die Kartoffeln einfüllen. Sauerrahm, Joghurt, Schnittlauch und Gewürze in einer Schüssel verrühren und die Kartoffeln damit ausgarnieren. Als Topping den gerösteten Speck darüber geben. Noch heiß servieren.



Sterzinger
YOGURT
Vipiteno

