



Backkartoffeln mit Schinken

ca. 8 mittelgroße Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen,
längs halbieren, mit einem Löffel leicht aushöhlen,
100 g Kochschinken in 5 cm lange Streifen schneiden,
2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden,
beides mit 150 g saurer Sahne verrühren,
ausgehöhlte Kartoffelmasse zerstampfen,
alles mit 1 TL Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken,
in die Kartoffelhälften füllen, mit je 1 EL geriebenen Käse bestreuen
bei 200 °C ca. 15 min backen