



## Peruanische Ofenkartoffeln

8 mittelgroße Kartoffeln waschen, abtrocknen

250 g Salz in eine feuerfeste Form streuen,

Kartoffeln darauflegen,

Backzeit bei 220 °C ca. 50 min

1 Zwiebel gehackt, in etwas Butter glasig dünsten

1 kl. Dose Champignons abgetropft, kleingehackt, hinzufügen,

200 g Kochschinken in Würfeln hinzufügen, würzen mit Salz, Majoran und Cayennepfeffer

Kartoffeln längs halbieren, etwas aushöhlen,

das Ausgehöhlte zerdrücken und mit der Füllung mischen,

Kartoffelhälften leicht salzen, Füllung in die Kartoffeln streichen,

20 g Butter in Flöckchen darauf verteilen, auf ein Backblech setzen.

Backzeit: 10 min bei 220 °C.

In der Zwischenzeit die Soße herstellen aus:

1 Becher saure Sahne, 1 EL Schnittlauch

1 EL Petersilie und etwas Salz

Soße zu den heißen Kartoffeln servieren