

Baked Potatoes mit Kräutercreme

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

Potatoes

500 g vorgekochte Baked Potatoes

Baked Potatoes in Folie einpacken, auf ein Backblech legen, in die Mitte des kalten Ofens schieben.

Backen: ca. 15 Min. bei 240 Grad. Herausnehmen, die Kartoffeln in der Folie übers Kreuz einschneiden, mit Ofenhandschuhen leicht zusammendrücken, damit sich die Kartoffeln öffnen. Etwas Kräutercreme hineingeben, Rest dazu servieren.

Kräutercreme

150 g Ziegenfrischkäse
(z. B. Chavroux)

3 EL Halbrahm

4 EL Kräuter (z. B. italienischer KräuterMix; Basilikum, Oregano, glattblättrige Petersilie),
fein gehackt

Salz, Pfeffer, nach Bedarf

Käse und Rahm mit den Schwingbesen des Handrührgeräts rühren, bis die Masse sehr hell ist, Kräuter daruntermischen, Creme würzen.

Pro Person: 1615 kJ (386 kcal), E 15g, Kh 42g,
F 18g