



## überbackene Ofenkartoffel

---

Zutaten für die überbackenen Kartoffeln für 4 Personen:

8 Kartoffeln

### *Füllung:*

die ausgeholte Kartoffelmasse

½ Zucchini

3 EL Creme fraiche

etwa gehackter Thymian

Salz, Pfeffer und Paprikapulver

Die Kartoffeln werden etwa 10-15 Minuten gekocht. Sie sollen gar sein, aber nicht weich gekocht. zwischendurch mit einer Gabel anstechen, um das zu prüfen. Danach abseihen und etwas ausdampfen lassen.

Wenn es Bio-Kartoffeln sind, kann man die Schale gerne auf dem Erdäpfel lassen. Nun schneidet man die Erdäpfel in der Mitte durch und höhlt sie vorsichtig aus. Die ausgeholte Erdäpfelmasse in eine Schüssel geben und etwas mit einer Gabel zerdrücken. Eine halbe Zucchini reiben und zur den Erdäpfeln geben. Drei Esslöffel Creme fraiche hinzufügen. Etwas Thymian fein hacken und ebenfalls unterheben. Mit den Gewürzen noch abschmecken und nun gut durchrühren. Die Masse wird auf den ausgehöhlten Kartoffeln verteilt und die Erdäpfelhälften auf ein Backblech gesetzt.

Bei 200°C Ober-Unterhitze etwa 25 Minuten goldbraun backen.

