

## Pellkartoffeln mit Crème fraîche

### Zutaten:

500 g Kartoffeln  
2 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (je 150 g)  
2 Frühlingszwiebeln  
Salz  
Pfeffer  
100 g roher Schinken

**1. Zubereiten:** Kartoffeln waschen, evtl. bürsten und in Salzwasser gar kochen lassen. Kartoffeln abgießen.

**2.** Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden, mit Crème fraîche Classic verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schinken in sehr feine Streifen schneiden.

**3.** Pellkartoffeln auf der Oberseite längs mit Hilfe von Messer und Gabel etwas öffnen, etwas Crème fraîche hinein geben, Schinkenstreifen aufstreuen. Restliche Crème fraîche und Schinkenstreifen dazu servieren.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 24 g, Kh: 19 g, kJ: 1.365, kcal: 329

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipp:

- Schmeckt auch mit Streifen von Räucherlachs und Dill bestreut.