

# Crème-fraîche-Kartoffeln

Das ideale Rezept für eine raffinierte Beilage. Die Kartoffeln mit der cremigen Füllung werden mit Parmesan bestreut und im Backofen goldbraun überbacken.

etwa 8 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Crème-fraîche-Kartoffeln:

12 kleine, festkochende Kartoffeln  
(mittlere Größe)

Salz

300 g mehligkochende Kartoffeln

1 Eigelb (Größe M)

150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

Muskatnuss

2 EL Schnittlauchröllchen

1 EL geriebener Parmesan

Wie bereite ich leckere Crème-fraîche-Kartoffeln zu?:

## 1 Kartoffeln vorbereiten:

Festkochende Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 20-25 Min. garen. Dann abgießen, pellen und erkalten lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Crème-fraîche-Kartoffeln zubereiten:

Kartoffeln längs halbieren. Die Hälften an der langen Seite begradigen, so dass sie gerade stehen. Kartoffelhälften mit einem kleinen Kugelausstecher aushöhlen. Kartoffelreste an die Seite stellen. Kartoffelhälften auf das Backblech setzen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

- 3 Mehligkochende Kartoffeln schälen, in Salzwasser etwa 25 Min. gar kochen. Dann abgießen und mit den Kartoffelresten durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse mit Eigelb, Crème fraîche verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Schnittlauchröllchen unterheben.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 4 Die Kartoffelmasse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder Sterntülle (Ø 8 mm) geben und in die ausgehöhlten Kartoffelhälften spritzen. Die Crème-fraîche-Kartoffeln mit Parmesan bestreuen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Garzeit: etwa 25 Min.**

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit einem Kugelausstecher können die Kartoffeln auch mit einem Teelöffel ausgehöhlt werden.

