

Doppelt gebackene BBQ Kartoffeln



Einkaufsliste:

5-6 große Kartoffeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
200g Bacon (optional)
50g Butter
3EL Creme Fraiche
100ml Milch
Salz
Pfeffer
Rosmarin
Muskat
1Knoblauchzehe

Die Marinade.
50ml Olivenöl
1L Oregano
1TL Paprikapulver
1TL Meersalz
1TL Knoblauchpulver
1TL schwarzen Pfeffer
½ TL gehackten Rosmarin

Nach Belieben
1Zucchini oder anderes Gemüse

100g Cheddar oder Parmesan
und geriebenen Mozzarella

So wird's gemacht:

Zunächst für die Marinade alle Gewürze mit dem Olivenöl vermengen, mit dem Salz nicht sparen. Kartoffeln waschen, ordentlich putzen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln in der Marinade wälzen, auf das Blech legen und den Rest der Marinade über die Kartoffeln geben. Bei 200°C ca. 30 Minuten weich backen. Etwas abkühlen lassen.

Nun den „Deckel“ abschneiden und die Kartoffeln jeweils aushöhlen. Kartoffelmasse in eine Schüssel geben, Milch und Creme Fraiche hinzugeben und stampfen, evtl. etwas mehr Milch hinzugeben, bis die Masse dickflüssig aber eben wird.

Butter schmelzen Frühlingszwiebeln und Bacon in feine Stücke schneiden. Etwa je 1 Esslöffel beiseite stellen, den Rest gemeinsam in der Butter anbraten. Knoblauch hinzugeben. Ggf. Gemüse hacken, Zucchini halbieren und aushöhlen und in die Pfanne geben. Angebratene Masse zu der Kartoffelmasse geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften geben, den Rest evtl. in die Zucchini geben. Nun mit Käse nach Belieben bestreuen, den Rest des Bacons und der Frühlingszwiebeln on top geben, bei 200°C 20 Minuten , oder auf dem Grill backen bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.

Für den Quark alle Zutaten in eine Schüssel geben und cremig rühren, kalt servieren.

Für den Quark-Dip:
150g Magerquark
50g Creme Fraiche
1-2 TL gehackte Kräuter nach
Wahl (Basilikum, Petersilie,
Oregano)
Prise Paprikapulver
Salz & Pfeffer
Prise Zucker