

# OFENKARTOFFELN MIT HACKFLEISCH

4 Portionen

von Barbara

## ZUTATEN

250 g Rinderhackfleisch

100g Räucherbauch

4 festkochende Kartoffeln (à 150 g)

2 kleine Zwiebeln

2 EL Öl

Salz, schwarzer Pfeffer

2 TL getrockneter Thymian

1 Ei

50 g geriebener Käse

½ Bund Petersilie

200g Sauerrahm

## ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in sprudelnd kochendem Wasser 20-30 min. knapp garkochen, aus dem Topf nehmen und etwas auskühlen lassen.
2. Anschließend die Kartoffeln längs halbieren und mit einem kleinen Löffel sehr vorsichtig aushöhlen.
3. Das ausgelöste „Kartoffelfleisch“, den **Räucherbauch** und die Zwiebeln fein würfeln.
4. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen.
5. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die **Speck-** und Zwiebelwürfel darin hell andünsten.
6. Anschließend das **Hackfleisch** dazugeben und unter Rühren kräftig anbraten; alles mit Salz, Pfeffer und Thymian pikant würzen.
7. Zuletzt die Kartoffelstückchen unterheben und kurz mitbraten.
8. Danach die **Hackfleisch**-Mischung in eine Schüssel geben, mit dem Ei und dem geriebenen Käse gründlich vermengen.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kartoffeln daraufsetzen, die nun mit der **Hackfleisch**-Masse gefüllt und im heißen Ofen 25 min. lang gebacken werden.
10. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken.
11. Vor dem Servieren auf jede Kartoffel einen TL Sauerrahm setzen und mit Petersilie betreuen.

**GUTEN APPETIT!**



FAMILIENMETZGEREI

**hausner**

NATÜRLICH OBERPFALZ!

