



Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 5 Personen

Loaded Potato Skin

Loaded Potato Skin

5 Große(s) mehligkochende Kartoffeln

4 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Salz, Pfeffer

120 g geriebener Cheddar Käse

6 Streifen gebratener Bacon

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

100 g Frischkäse

100 g saure Sahne

2 Frühlingszwiebeln

Für eine schärfere Variante:

Don Enrico Red Jalapeño Chillies hot

Don Enrico Chipotle Chili Sauce hot & smoky

Loaded Potato Skin

1.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocken tupfen. Jede Kartoffel mehrmals

mit einer Gabel einstechen. Die Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und mit Salz bestreuen. Die Kartoffeln direkt auf das Ofengitter legen und 50-60 min. backen, oder bis sie weich sind.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen. Jede Kartoffel der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel das meiste Kartoffelfleisch herausnehmen, dabei etwa 0,5-1 cm Kartoffel um die Schale herum lassen. Das herausgenommene Kartoffelfleisch kann anders verwendet werden, wie z.B. für Kartoffelpüree.

Die Temperatur des Ofens auf 220°C erhöhen. Die Innen- und Außenseitenseiten jeder Kartoffelschale mit etwas mehr Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalen mit der Schnittseite nach oben auf ein Backblech legen und 10 min. backen, bis sie knusprig werden.

Die Schalen aus dem Ofen nehmen und die Innenseiten mit geriebenem Cheddar-Käse und zerbröseltem Bacon bestreuen. Zurück in den Ofen geben und weitere 5-7 min. backen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit für den Sour Cream & Onion Dip die Gewürzmischung mit dem Frischkäse und der sauren Sahne in einer kleinen Schale gut vermengen.

Die Kartoffelschalen aus dem Ofen nehmen. Auf jede Kartoffelschale einen Klecks von dem Sour Cream &

Onion Dip geben und mit in feine Ringe geschnittenen
Frühlingszwiebeln bestreuen. Heiß servieren und
genießen!