

Raffinierte Ofenkartoffeln á la Rouladen Traum



Zutaten (für 4 Portionen):

4 große Kartoffeln

100 g Löwensenf Rouladen Traum

1 Packung Frischkäse (= 200 g)

2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Kartoffeln gut waschen, in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) ca. 60 Minuten garen. Wahlweise können Sie die Kartoffeln auch ca. 30 Minuten, je nach Größe, kochen. Rouladen Traum, Frischkäse und die Schnittlauchröllchen mischen. Einen Deckel von den Kartoffeln abschneiden, mit einem Löffel leicht aushöhlen und mit der Rouladen Traum Frischkäse-Creme gefüllt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 35-65 Minuten (je nach Garmethode)

KJ/kcal p. P.: 2125/508