Knuste Kartoffelkopper (Dänemark)

Dieses Rezept gehört auf jeden Fall zur Top 10 meiner Kartoffelgerichte!



Zutaten für 12 Stück:

12 Kartoffel * (*Mehlig Kochend*)
1 Tüte geriebener Gouda
12 Esslöffel Tomatensauce ***
80 g Bacon streifen **
1 Becher Crème Fraîche (*mit Knoblauch*)
Etwas Meersalz aus der Mühle
Etwas Olivenöl
Kräuter nach eigenem Ermessen
(z.B. Petersilie etc.)

Benötigt wird zur Herstellung ein 12er Muffinblech!

Zubereitung:

Zuerst Kartoffel weichkochen. Dann den Backofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Nun die gewählten Kräuter klein hacken. Danach das Muffinblech mit dem Olivenöl auspinseln. Jetzt legen wir die Kartoffeln jeweils in eine Mulde, etwas Olivenöl und Kräutern darüber geben und dann in die Mulde einpressen.

In die gepresste Form etwas Käse und Tomatensauce geben, darauf nochmal Käse und dann Crème Fraîche darüber und nochmals Käse, zum Abschluss den Bacon darüber geben. Die restlichen Kräuter dann darüber verteilen!

Nun geben wir das Muffinblech in den vorgeheizten Backofen und backen das für ca. 25-30 Minuten (*je nach gewünschtem Bräunungsgrad*).

Anmerkungen der Sterne:

*) Die Kartoffel sollten von der Größe her genau in die Muffin Mulde passen!
**) Der Bacon kann gewürfelt oder in kleine Streifen verwendet werden!
***) Da kann fertige Tomatensauce aus dem Tetra-Pack verwendet werden wenn keine selbst hergestellte vorhanden ist!