



## Ofenkartoffeln mit Forellencreme

mit Käse und Dill, dazu Spiegelei



ca. 1h



2 Personen

Ein wunderbares Abendessen für kleine und große Feinschmecker: Die Ofenkartoffeln werden mit einer Creme aus geräucherter Forelle und körnigem Senf gefüllt und mit Spiegelei serviert. Da wird jeder Teller ganz sicher ratzfatz leer geputzt.



- 2 große Backkartoffeln (Kumpir)
- 1 Packung geräuchertes Forellenfilet <sup>4</sup>
- 10g frischer Dill
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 1 Becher Crème fraîche <sup>7</sup>
- 1 Päckchen körniger Senf <sup>10</sup>
- 2 Eier <sup>3</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

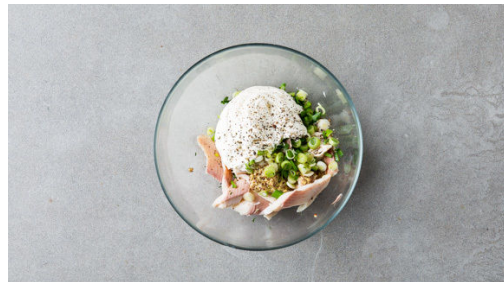
## Allergene

Eier (3), Fisch (4), Milch (7), Senf (10).  
Kann Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 707kcal, Fett 40.3g,  
Kohlenhydrate 50.5g, Eiweiß 31.1g



Den Backofen auf 230°C Umluft (250°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** halbieren, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit etwas Olivenöl einreiben und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 30–45Min. backen, bis die Gabel ohne Widerstand in die **Kartoffeln** einzustecken geht.



Die **Forellenstücke** mit der **Crème fraîche**, den **Lauchzwiebeln** und dem **Senf** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Inzwischen die **Räucherforellenfilets** mit einer Gabel in grobe Stücke teilen. Evtl. vorhandene Gräten am besten jetzt mit einer Pinzette entfernen oder später beim Essen darauf achten.



Ca. 10Min. vor Ende der Backzeit die **Eier** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl je nach Geschmack 3-5Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Die **Eier** am besten einzeln in einer kleinen Schüssel aufschlagen, so kann ggf. Eierschale entfernt werden.



Die **Dillspitzen** von den Stängel zupfen und fein schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Käse** fein reiben.



Die **Backkartoffeln** mit einer Gabel etwas aushöhlen, das Innere auflockern und wieder zurück in die Mulde drücken. Die **Forellencreme** gleichmäßig auf den **Kartoffeln** verteilen und mit dem **Käse** und dem **Dill** garnieren. Die **Kumpir** mit den **Spiegeleiern** servieren.