



## 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 ratzatz leer geputzt.

## Was du von uns bekommst

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

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

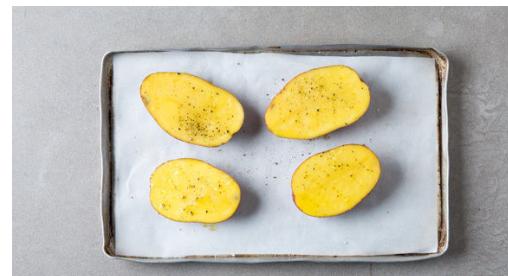
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

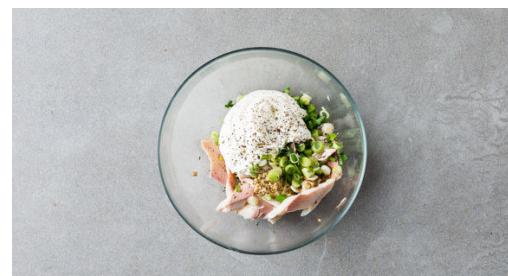
## Nährwertangaben pro Portion

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



### 1. Kartoffeln backen

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** einzustechen geht.



### 4. Forellencreme zubereiten

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



### 2. Fisch vorbereiten

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.



### 3. Kräuter schneiden

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



### 5. Spiegeleier braten

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.



### 6. Kartoffeln füllen

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 **Spiegeleieren** servieren.