



Ofenkartoffeln mit Forellencreme

mit Käse und Dill, dazu Spiegelei



ca. 1h



3-4 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

- 4 große Backkartoffeln (Kumpir)
- 2 Packungen geräuchertes Forellenfilet 4
- 20g frischer Dill
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stück italienischer Hartkäse 7
- 2 Becher Crème fraîche 7
- 2 Päckchen körniger Senf 10
- 4 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.

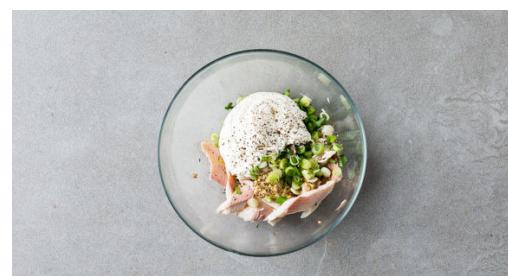
Nährwertangaben pro Portion

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 **Lauchzwiebeln** 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.