

Fächerkartoffeln mit CHAMPIGNON „Das Original“ und Schinkenwürfeln



Zutaten für 4 Personen:

2 CHAMPIGNON „Das Original“ 125 g
4 Kartoffeln (à ca. 275 g)
3 Lauchzwiebeln
125 g magere Schinkenwürfel
100 g Mini-Salz-Brezeln
2 EL Butter
Salz
Backpapier



Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Kartoffeln gründlich waschen, trocken tupfen und längs fächerförmig ein-, aber nicht durchschneiden. Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwas auffächern. Mit geschmolzener Butter bepinseln und mit Salz würzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 30 Minuten backen.
2. CHAMPIGNON „Das Original“ in Scheiben schneiden. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Camembertscheiben in die Kartoffeleinschnitte verteilen. Kartoffeln im heißen Ofen bei gleicher Temperatur 10–15 Minuten überbacken.
3. Inzwischen Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Schinkenwürfel in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Mini-Brezeln grob zerbröseln. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Mit Brezelbröseln, Schinkenwürfeln und Lauchzwiebelringen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Pro Portion ca. 2730 kJ, 650 kcal. E 25 g, F 33 g, KH 59 g