

## Gebackene Ofenkartoffel mit Cheddar und Speck

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

65  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Portionen

2 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)  
4 Esslöffel Olivenöl  
Salz  
50 g Cheddar  
2 Scheiben Speck

So würzig hast du deine **gebackene Ofenkartoffel** noch nie gesehen! Salziger Speck und schmelzender Cheddar bringen viel Geschmack an die heiß-dampfende Knolle aus dem Backofen. Und weil du sie vorher rundherum einschneidest, umhüllt der Käse die ganz Kartoffel - unverschämt lecker!

- 1 -

Backofen auf 220 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln waschen und fächerförmig einschneiden.

- 3 -

Kartoffeln mit 2 EL Olivenöl einreiben, salzen und auf einem Stück Backpapier im heißen Ofen 30 Minuten garen.

- 4 -

Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und weitere 30 Minuten garen.

- 5 -

Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne ca. 5 Minuten knusprig braten. Cheddar reiben.

- 6 -

Kartoffeln mit Cheddar belegen und erneut 5 Minuten in den Ofen geben. Speckwürfel darauf verteilen.