

Kartoffeln mit Speck, Käse und Champignons überbacken

Zutaten

große Kartoffeln

Speck

Käse

frische Champignons

Gewürze nach Geschmack

Öl

Knoblauch



Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, putzen und mit einem Messer zur Form eines Igels anschneiden.

In jeden Schnitt jeweils eine Scheibe Speck und Käse sowie in Scheiben geschnittene Champignons stellen.

Mit Öl beträufeln, nach Geschmack pfeffern und in Alufolie einwickeln.

Zu jeder Kartoffel eine Knoblauchzehe legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen.

Die Backzeit hängt von der Größe der Kartoffeln ab.