

Speckkartoffeln

<u>Material:</u>

Rührschüssel

Schneidbrett

Küchenmesser

Alufolie

Pfanne

Backblech

große Schüssel

Löffel

Backpinsel

Du brauchst:

Kartoffeln

Tomaten

(gewürfelten) Speck

Öl

Salz und Pfeffer

Quark

Schnittlauch

So wird es gemacht:

Speck braten

Kartoffeln abtrocknen

Kartoffeln mit Öl bepinseln

Kartoffeln waschen

Kartoffeln einzeln (!) in Alufolie
wickeln

Kartoffeln würzen

Kartoffeln in den Ofen stellen

Tomaten klein schneiden

Tomaten waschen

Quark in die Rührschüssel geben

Die Hälfte vom Schnittlauch in die
Schüssel geben

Schnittlauch schneiden

Quark würzen

Kartoffelinhalt in die
Schüssel geben

Kartoffeln oben auf schneiden

Kartoffeln wieder einzeln in
Alufolie wickeln

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen

Kartoffeln aushöhlen

Tomaten, Speck und
Schnittlauch hinzu geben

Quark auf die Kartoffeln geben

Alles in den Kartoffeln verteilen

Kartoffeln zurück in den Ofen
stellen