

## KARTOFFELN AUS DEM OFEN MIT LACHS / LAST MINUTE FINGERFOOD



Kartoffelhälften aus dem Ofen, gefüllt mit Schmandcreme und belegt mit Lachs – leckeres Fingerfood.



Zubereitungszeit

**15 Minuten**



Back-/Kochzeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### ZUBEREITUNG

Wasche die Kartoffeln und schäle sie nicht. Halbiere sie und höhle mit einem Kugellöffel ein Loch aus. Bestreiche die Hälften mit Öl, würze sie reichlich mit Salz und Pfeffer und backe sie bei 220 °C O/U für 20 Min. oder bis sie weich sind. Die ausgehöhlten Kugeln können auch für 10 Min. mitgebacken und so genascht werden. Lasse die Kartoffeln abkühlen.

Verrühre den Schmand mit Salz, Pfeffer. Wer möchte kann mit Meerrettich würzen. Fülle die Kartoffeln mit jeweils 1 TL von der Mischung.

Reiße den Lachs mit einer Gabel in Stücke und setze ihn dekorativ auf die Kartoffeln. Bestreue ihn mit Dill oder Schnittlauch.

Stelle die Kartoffeln bis zum Servieren kühl.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

### ZUTATEN:

- 12** kleine Kartoffeln, vorw. festkochend
- 2 TL** Olivenöl
- ¼ TL** Salz
- Pfeffer
- 200 g** Saure Sahne oder Schmand
- Salz
- Pfeffer
- n. B. Meerrettich
- 200 g** Räucherlachs od. Hähnchenbrust
- Dill oder Schnittlauch