



Baked Potato mit Geflügel Bacon

1 Packung WIESENHOF Geflügel Bacon
2 große Backkartoffeln
2 EL geriebenen Käse
1/2 Packung Kresse
250 g Kräuterquark

Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, in Alufolie wickeln und je nach Größe ca. 1 Stunde backen, bis sie gar sind.

Schritt 2

Kartoffeln herausnehmen, längs aufschneiden, mit aufgerollten und in Streifen geschnittenen Bacon-Scheiben, sowie geriebenen Käse füllen und weitere 10 Minuten im Ofen überbacken. Alternative: Statt Bacon Können auch gewürzte und in der Pfanne zubereitete Hähnchenbrust- oder Putenbrust-Streifen verwendet werden, die je nach Geschmack gewürzt wurden.

Schritt 3

Kartoffeln mit Kresse bestreuen und mit Kräuterquark servieren. Tipp: Schmeckt auch lecker mit Süßkartoffeln.