

---

## Schnelle Pizza - Ofenkartoffeln

(Rezept von chefkoch.de)

schmeckt Kindern und Erwachsenen

### Zutaten für 3 Portionen:

---

**½ kg** Kartoffel(n),  
kleine

---

**400 g** Crème  
fraîche

---

**125 g** Salami,

---

**125 g** Kochschinken

---

Geriebenen  
Käse (z.B.  
**125 g** Edamer,  
Gouda,  
Mozzarella)

---

**etwas** Pizzagewürz

---

Salz und  
Pfeffer

---

Paprikapulver



Die Kartoffeln mit der Schale garkochen.

In der Zwischenzeit die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer, Pizzagewürz, und Paprikapulver abschmecken. Danach gewürfelte Salami, gewürfelten Schinken (oder was man sonst als Belag haben möchte) und geriebenen Käse zufügen.

Die Kartoffeln auf einem mit Backblech belegten Blech auslegen, in der Mitte einen Längsschnitt machen, etwas auseinander drücken und die Crème fraîche Masse einfüllen (je nach Größe der Kartoffeln jeweils 1-3 Teelöffel).

Die Kartoffeln im Ofen bei 150 Grad 5-10 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Wer mag, kann außer Käse, Salami und Schinken auch noch Paprika, Tomaten, etc. zufügen. Je nach Geschmack variierbar.

Dazu schmeckt frischer Salat, wir essen sie aber auch gerne einfach so. Raffiniert und schnell für Gäste und Kinder.

---

**Arbeitszeit** ca. 20 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 20 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** simpel

**Kalorien p. P.** ca. 830

---