

## OFENKARTOFFEL à la Kumpir

### ZUTATEN

- 1 große Kartoffel
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Gouda, mittelalt, fein gerieben
- etwas Salz, Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 80 g b\*Pilze
- 1/2 Tomate
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Schnittlauch



### ... SO GEHT'S

1. Die Kartoffel bei 190°C ca. 45 Minuten im Backofen garen.
2. Danach halbieren und die Kartoffel leicht aushöhlen.
3. Die Crème fraîche und den Gouda zusammen mit einer Spur Muskat vermengen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Kartoffel füllen.
5. Die Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten und würzen.
6. Die Tomate entkernen, würfeln und hinzugeben.
7. Den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen.
8. Die Pilze auf die vorbereitete Kartoffel geben.
9. Oben auf die Kartoffel einen Teelöffel Crème fraîche geben und sofort servieren.



**GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT**