

## BBQ Bacon Potato Volcano

4 große Kartoffeln  
300g Cheddar  
225g Frischkäse  
1 Stange Frühlingslauch  
12 Streifen Bacon  
BBQ Sauce  
Sour Cream  
Schnittlauch

Die Kartoffeln 20 min vorkochen. Danach oben und unten abschneiden und mit einem Parisienausstecher die Kartoffel aushöhlen.

200g Cheddar mit dem Frischkäse und der in feine Ringe geschnitten Frühlingslauch mit einander vermischen und in die Kartoffeln füllen.

Danach wird die gefüllte Kartoffel mit Bacon umwickelt und aufrecht im Grill bei 175c gegrillt.

Nach 30 min bestreuen wir die Kartoffeln von oben mit dem Restlichen Cheddar und glasieren den Bacon mit BBQ Sauce.

Nun für weitere 15 min im Grill lassen.

Zum Servieren mit einem Löffel Sour Cream und Schnittlauch garnieren.