

Zutaten:

- 4 große Kartoffeln
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Tasse geriebener Cheddar-Käse
- 1 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
- 1 Tasse BBQ-Sauce
- 4 Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten
- 1 Tasse saure Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 EL Olivenöl
- Zahnstocher

Zubereitung:

1. Kartoffeln vorbereiten:

- Die Kartoffeln gründlich waschen und abtrocknen.
- Jede Kartoffel der Länge nach halbieren und dann die flachen Seiten etwas abschneiden, damit die Kartoffeln stabil stehen.
- Mit einem Löffel oder einem Melonenausstecher eine Vertiefung in die Kartoffelhälften machen, aber nicht bis zum Boden durchbohren.

2. Kartoffeln backen:

- Den Backofen auf 200°C vorheizen.
- Die Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und ca. 30 Minuten backen, bis sie weich, aber noch nicht vollständig durchgegart sind.

3. Bacon wickeln:

- Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und jede Kartoffelhälfte mit zwei Scheiben Bacon umwickeln, sodass die Enden überlappen.
- Die Baconstreifen mit Zahnstochern fixieren, damit sie beim Weiterbacken an Ort und Stelle bleiben.

4. Füllen und überbacken:

- Die BBQ-Sauce in die Vertiefungen der halbgebackenen Kartoffeln geben.
- Beide Käsesorten gleichmäßig in die Vertiefungen verteilen.
- Die Kartoffeln zurück in den Ofen stellen und weitere 20-25 Minuten backen, bis der Bacon knusprig und der Käse geschmolzen und goldbraun ist.

5. Garnieren und servieren:

- Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Zahnstocher entfernen und mit den Baconstücken bestreuen, falls diese beim Backen abgefallen sind.

- Einen Klecks saure Sahne auf jede Kartoffel geben und mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren.

Servieren:

Die Cheese BBQ Bacon Volcano Potatoes heiß servieren und genießen!

Tipps:

- Achten Sie darauf, den Bacon fest um die Kartoffeln zu wickeln, damit er beim Backen nicht abfällt.
- Für eine würzigere Variante können Sie Jalapeño-Ringe oder rote Pfefferflocken hinzufügen.
- Die Vertiefungen in den Kartoffeln können auch mit etwas Butter oder Kräuterbutter gefüllt werden, bevor die BBQ-Sauce hinzugefügt wird, um zusätzlichen Geschmack zu verleihen.

Guten Appetit!