Kochwerkstatt Wiesbaden

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!

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82