

Bamberger Hörnchen mit Pilzhaube



Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Bamberger Hörnchen oder andere längliche Kartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 400 g Steinchampignons
- 200 g gekochter Hinterschinken in Scheiben
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Crème légère
- 200 g saure Sahne (10% Fett)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- Öl/Margarine für die Auflaufform

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen, in der Schale garen und nach dem Garen schälen.

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze oder 180 °C Umluft vorheizen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Streifen schneiden.

Die Pilze putzen und in schmale Scheiben schneiden. Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln darin glasig dünsten, die Schinkenstreifen und die Pilze hinzufügen.

Die Knoblauchzehen schälen, in feine Würfel hacken oder zerdrücken und ebenfalls dazugeben.

Die Crème légère und die saure Sahne miteinander vermischen und zu der Gemüse-Schinken-Mischung geben, umrühren und etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die geschälten Kartoffeln der Länge nach halbieren, mit der Schnittfläche nach oben in eine gefettete großflächige Auflaufform oder auf ein Backblech setzen.

Die Pilzsoße auf die Kartoffelhälften verteilen. Im Backofen 15 Minuten überbacken.

Angaben pro Portion

Energie	552 kcal
Fett	29,8 g
Kohlenhydrate	42,9 g
Eiweiß	26,6 g
Ballaststoffe	5,4 g

Tipps

Zu diesem Gericht passen ein Rohkostsalat oder auch einfach in Scheiben geschnittene Tomaten.

Kartoffeln sind ein sehr wertvolles Lebensmittel und gehören regelmäßig auf den Tisch. Es gibt sehr viele verschiedene Kartoffelsorten, die sich in Geschmack und Konsistenz unterscheiden. Bevorzugen Sie fettarme Zubereitungsarten.