



SÜSSKARTOFFELN DOUBLE BAKED

🕒 30 min ☺ Leicht
Backzeit zwei mal 30 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

4 Süßkartoffeln
50 g Bacon
1 Bund Frühlingszwiebeln
Eine Handvoll Erbsen
Eine Handvoll MinusL geriebener Emmentaler
1 Pck. MinusL Mozzarella
1 Pck. MinusL Schmand
1 Pck. MinusL Frischkäse
50 ml MinusL Milch 1,5 % Fett
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Süßkartoffeln halbieren und 30 Minuten backen.
2. Den Bacon anbraten und die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Dann den MinusL Frischkäse mit dem MinusL Schmand, den Erbsen, den Frühlingszwiebeln und dem Bacon mischen.
3. Die Süßkartoffeln aushöhlen und das Innere mit der Frischkäsemischung und dem zerkleinerten MinusL Mozzarella sowie ca. 50 ml MinusL Milch vermengen. Diese Mischung in die Süßkartoffelhälften zurück geben, mit MinusL Käse bestreuen und das Ganze erneut 30 Minuten backen.