Allgäuer Käsekartoffeln

Zutaten:

1 kg	große Kartoffeln (ca. 5 Stück)
250 g	Emmentaler Käse gerieben
4	Eigelb
½	rote Paprika fein gewürfelt
1/8 Liter	Rahm
50 g	Butter
Salz, Pfeffer	
1 Msp.	Paprika
5 Scheiben	Frühstücksspeck

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, halbiert und so weit ausgehöhlt, dass nur ein schmaler Kartoffelrand an der Schale bleibt.

In einer Schüssel wird das Kartoffelmark zerdrückt und mit den Zutaten für die Füllung (150 g Käse) vermischt. Jetzt die Masse in die ausgehöhlte Kartoffelhälften füllen. Die Speckscheiben darüber legen und mit dem restlichen Käse und den Butterflocken bestreuen.

Die Kartoffelhälften in eine feuerfeste Form geben und im Backofen goldgelb ausbacken.

Backzeit ca. 30 min bei 160 Grad im Heißluftofen.