

## Benny Blu Rezept „Ofenkartoffeln“

Kartoffeln hast du schon oft gegessen: als Pommes, Rösti, Klöße, Salz- oder Bratkartoffeln. Sicher schmecken dir auch die leckeren Ofenkartoffeln. Es geht schnell und ist kinderleicht!



### Dafür brauchst du:



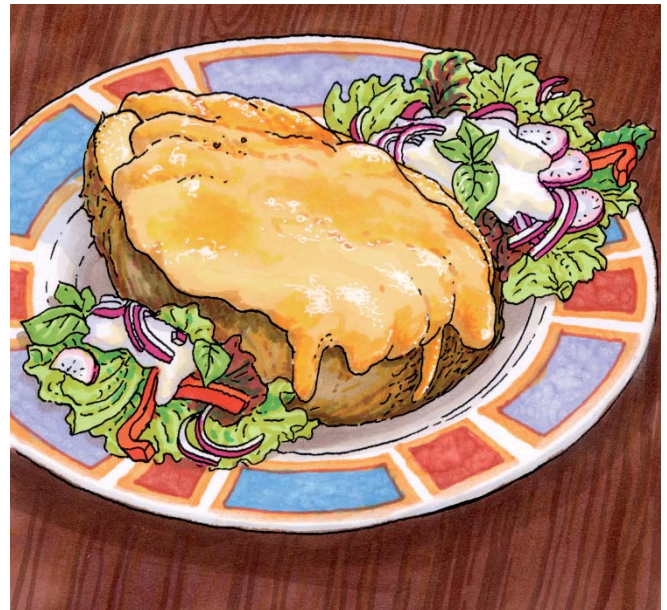
3 große Kartoffeln



100 Gramm geriebenen Käse

### Und so geht's:

1. Wasche die Kartoffeln gut ab.
2. Koche sie ungeschält in Salzwasser bis sie weich sind. (etwa 20 Minuten)
3. Nimm sie heraus und schneide die Kartoffeln jeweils in der Mitte durch.
4. Nun legst du die Kartoffelhälften mit der Schale nach unten auf ein Blech mit Backpapier.
5. Streue den geriebenen Käse über die Kartoffeln.
6. Zum Schluss müssen die Kartoffeln etwa zehn Minuten bei 220 °C backen. Fertig!



**Guten Appetit!**