



Gefüllte Ofenkartoffeln



the Combi Wave™ 3 in 1

* Der abgebildete Artikel ist ein Oberesmodell.


Sage®

Gefüllte Ofenkartoffeln



the Combi Wave™ 3 in 1

 Vorbereitung: 10 Minuten / Kochzeit: 1 Stunde

 Für 4 Personen

4 Scheiben Frühstücksbacon

4x 280 g mehlig kochende Kartoffeln

1 Esslöffel Olivenöl

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer zum Abschmecken

200 g grob zerkleinerter Cheddar

120 g Saure Sahne

1 dünn geschnittene Frühlingszwiebel

Zubereitung

- MENÜAUSWAHL-Taste drücken. START-Drehknopf drücken, um in das KOCH-Menü zu gelangen. START-Drehknopf drehen, um „Bacon“ auszuwählen. Erneut drücken und dann durch Drehen „4 Scheiben“ auswählen. Baconscheiben nebeneinander auf einen mikrowellentauglichen Teller legen. START-Taste erneut drücken, um Speck zu garen. Speck etwas abkühlen lassen, dann in kleine Stücke schneiden.**
- SCHNELLE KOMBI-Taste drücken. Mit dem unteren Drehknopf 200 °C einstellen. Mit dem oberen Drehknopf 45 Minuten einstellen. Kartoffeln 4-5 Mal mit einer Gabel oder einem kleinen Messer rundherum einstechen, mit Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln in die Combi Crisp-Pfanne legen. Combi Crisp-Pfanne mit ausgeklappten Standfüßen auf den Drehteller stellen und die START-Taste drücken.**
- Kartoffeln für 3 Minuten abkühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer ein Kreuz in jede Kartoffel ritzen und dieses leicht aufdrücken. Kartoffeln mit Käse bestreuen.**
- MIKROWELLE-Taste drücken und mit dem unteren Drehknopf 100 % Leistung, mit dem oberen Drehknopf 30 Sekunden einstellen. Garvorgang durch Drücken auf die START-Taste beginnen.**
- Kartoffeln mit Saurer Sahne, Speck und Zwiebeln servieren.**