



Elsässer Ofenkartoffel aus dem Airfryer

Portionen	2
Vorbereitungszeit	10 Minuten
Garzeit	35–45 Minuten
Gesamtzeit	45–55 Minuten
Schwierigkeit	Einfach

Zutaten

- **Kartoffeln**
- 2 große Kartoffeln oder mehrere kleine Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- Grobes Salz
- **Elsässer Topping**
- 80–100 g Speckwürfel
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Crème fraîche
- 1 TL Dijon-Senf
- Pfeffer
- Schnittlauch oder Petersilie
- Optional: geriebener Gruyère oder Raclettekäse

Küchenequipment

- Airfryer / Heißluftfritteuse
- Pfanne für das Topping
- Schneidebrett und Messer

Zubereitung

- 1 Kartoffeln waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel einstechen. Mit Olivenöl einreiben und salzen.

- 2 Im Airfryer bei 190 °C etwa 35–45 Minuten garen, bis sie weich sind.
- 3 Währenddessen Speck in einer Pfanne knusprig braten.
- 4 Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und glasig dünsten.
- 5 Crème fraîche und Dijon-Senf unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.
- 6 Kartoffeln längs einschneiden oder kleine Kartoffeln halbieren.
- 7 Das Elsässer Topping darüber geben und optional mit Käse kurz im Airfryer überbacken.

Serviertipp

Die Elsässer Kartoffeln eignen sich wunderbar als Vorspeise beim Grillen. Warm serviert mit frischen Kräutern bringen sie ein kleines Stück Elsass auf den Teller.