



Überbackene Kartoffelhälften mit Apfel, Camembert und Knusperspeck

Fruchtig, würzig und herrlich überbacken! Meine überbackenen Kartoffelhälften mit saftigen Apfelspalten, geschmolzenem Camembert, Cheddar und knusprigem Speck sind das perfekte Feierabend-Gericht für gemütliche Tage. Mit einer Prise Majoran und frisch geriebener Muskatnuss gewürzt, zauberst du aus vorgekochten Kartoffeln im Handumdrehen echten Hüttenzauber.

Kochutensilien

- Pfanne

Zutaten

- 10 mittelgroße gekochte Kartoffeln vorwiegend festkochend
- 2 säuerliche Äpfel z. B. Boskoop oder Elstar
- 100 g Speck in Streifen oder Scheiben
- 60 g würziger Camembert
- 80 g Cheddar gerieben
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Etwas Butter oder Öl für die Auflaufform

Zubereitung

Schritt 1 Vorbereitung: Den Backofen auf **180 °C Umluft** vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten. Die gekochten Kartoffeln pellen und quer halbieren. Die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander in die Auflaufform setzen.

Schritt 2 Äpfel vorbereiten & verteilen: Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten gleichmäßig auf und zwischen den Kartoffelhälften verteilen.

Schritt 3 Würzen: Alles großzügig mit Majoran, einer Prise Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Schritt 4 Käse & Speck toppen: Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und auf den Kartoffeln verteilen. Den geriebenen Cheddar gleichmäßig darüberstreuen. Zum Schluss die Speckstreifen als knuspriges Finish obenauf legen.

Schritt 5 Backen & Genießen: Die Form für ca. **15 Minuten** in den heißen Ofen geben, bis der Käse geschmolzen ist und der Speck eine wunderschöne, krosse Bräunung angenommen hat. So heiß wie möglich genießen!