***Überbackenen Kartoffeln***



**Zutaten für 4 Personen:**

**8 Kartoffel**

**250g Speck**

**200g Hartkäse**

**Salz**

**Pfeffer**

**Muskat**

**Zubereitung:

Die Kartoffelenden abschneiden. Dann die Kartoffel abkochen. Wenn sie abgekühlt sind, mit einem Löffel aushöhlen.
Die Kartoffelmasse mit dem Angebratenen Speck, Salz, Pfeffer und Muskat mischen und damit wieder füllen. Mit Käse bestreuen und 10min bei 180°C abbacken.**