



## Gefüllte Kartoffeln Bauern Art

### Zutaten

- 600 g Kartoffeln
- 75 g Bacon
- 200 g Zucchini
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch
- 70 g Käse, gerieben

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, ca. 20 Min. in der Schale garen, abkühlen lassen (oder Kartoffeln vom Vortag verwenden). Der Länge nach halbieren und mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei einen 1,5 cm dicken Rand stehen lassen. Die Kartoffeln in eine Auflaufform geben. Das Ausgehöhlte klein schneiden.
3. Bacon in Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten und herausnehmen. Zucchini putzen, waschen, in Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Bacon und Kartoffelmasse zugeben und mit braten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Fix für Bauern-Topf mit Hackfleisch einrühren. Zucchini zugeben und in die Kartoffeln füllen. Mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 20 Min. überbacken.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	20 g
Energie	295 kcal
Fett	17 g
Protein	15 g

🕒 55 Minuten

⊕ 6 Stück