

# Cowboy-Kartoffeln

## Zutaten für 4 Portionen:

4 große festkochende Kartoffeln  
Salz Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
200 g Gouda  
40 g saure Sahne (10 % Fett; 4 EL)  
150 g Maiskörner ( 4 EL)  
70 g Schinkenwürfel (4 EL)  
1 Frühlingszwiebel

## Zubereitungsschritte

1. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln putzen, gründlich waschen, längs halbieren und mit der Schnittfläche nach unten auf das Blech legen. Salzen, pfeffern und mit dem Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C; Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten backen.
2. Inzwischen Gouda reiben und mit saurer Sahne, Mais und Schinkenwürfeln vermischen. Lauchzwiebel putzen, waschen, in Ringe schneiden und untermischen.
3. Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, wenden und mit Käse-Speck-Mischung bedecken. Im Backofen etwa 15 Minuten gratinieren.

