

# Kartoffelschiffchen

## Zutaten für 4 Personen:

- 4 große Kartoffeln
- 100 g Crème fraîche
- 200 g geriebenen Käse
- 1 EL Butter
- 1 EL Schnittlauchröllchen (frisch oder tiefgekühlt)
- Salz, Muskatnuss
- 350 g Kidneybohnen
- ½ rote Paprika
- 2 Scheiben Käse
- 1 Holzspieß

## Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und im Ofen bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 50 Minuten weich garen. Danach der Länge nach tief einschneiden. Die weiche Kartoffelmasse herauskratzen und in eine Schüssel füllen.
2. Die Crème fraîche, 150 g Käse, die Butter und die Schnittlauchröllchen dazugeben. Alles schön zermatschen. Mit Salz und einer Prise Muskatnuss würzen. Die Kidney-Bohnen untermischen.
3. Die Ofenkartoffel mit der Masse füllen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen weitere 10 Minuten backen.
4. Für die Segel beide Käsescheiben diagonal durchschneiden und auf einen Holzspieß stecken. Aus den gesäuberten Paprikascheiben kleine Fahnen schneiden und oben auf den Holzspieß stecken. Die restliche Paprika würfeln und über die Kartoffelschiffchen streuen. Die Fahnen aufstecken und lossegeln!  
Guten Appetit.