



# Vulkanausbruch in der Küche

## Vulkankartoffeln mit Salat

Das brauchst du für sechs Vulkane:

### Zutaten für die Vulkankartoffeln:

- 6 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- circa 350 g Cheddar
- 12 Scheiben Bacon
- Barbecue-Soße (wenn du magst)
- Zahnstocher

### Zutaten für den Salat:

- 250 g gemischter Salat
- 5 EL Öl
- 2 EL Essig
- 2 TL Senf
- 2 EL Honig
- Salz und Pfeffer
- hartgekochte Eier (nach Belieben)

**1** Wasche die Kartoffeln (mit Schale) gründlich ab. Lege sie dann in einen Topf mit Wasser (das Wasser sollte die Kartoffeln knapp bedecken). Gib nun einen Teelöffel Salz hinzu.



Deckel auf den Topf, Regler auf höchste Stufe stellen! Lasse nun das Wasser aufkochen, dann schaltest du runter auf die mittlere Stufe. Nach circa 20 bis 30 Minuten sind die Kartoffeln weich (teste mit einem spitzen Messer). Die Kartoffeln kannst du nun in ein Sieb abschütten und abkühlen lassen.

**2** Heize den Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 180° C vor.

**3** Jeweils beide Enden der Kartoffeln schneidest du nun glatt ab, sodass sie aufrecht in einer Auflaufform stehen können.

**4** Jetzt höhlt du die Kartoffeln mit einem kleinen Löffel etwa bis zur Mitte aus.



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

Es sieht toll aus, wenn der Cheddarkäse wie Lava aus der Vulkankartoffel herausfließt.  
Foto: KMG/die-kartoffel.de

**5** Das Loch in den Kartoffeln füllst du nun mit einem dicken Stück Cheddar, das etwa 2 cm über den Rand hinausragt.

**6** Umwickle die Kartoffeln jeweils mit 2 Scheiben Bacon. Wenn du magst, kannst du sie noch mit Barbecue-Soße bestreichen. Mit den Zahnstochern fixierst du den Bacon an der Kartoffel. Die Kartoffeln stellst du nun für etwa 30 Minuten in den Ofen.

**7** Wasche in der Zwischenzeit den Salat. Aus Öl, Essig, Senf und Honig rührst du in einer Schüssel das Dressing an. Würze es vorsichtig mit Salz und Pfeffer. Richte die Vulkankartoffeln und den Salat auf einem Teller an. Wenn du magst, füge noch festgekochte Eier hinzu. Zum Schluss beträufelst du den Salat mit dem Dressing. Guten Appetit!

KMG/die-kartoffel.de, LW