



Besser essen.
Besser leben.

Backkartoffeln

👤 4 Personen ⌚ 10 Minuten ⏳ 30 Minuten 🍴 normal

Zutaten

Backkartoffeln

4 Stck. Kartoffeln

1 Prise Salz

sour cream

500 g Quark

1 Prise Salz

1 Prise Intenso oder scharfes
Paprikapulver

1 Prise AMC Pepper Trio, AMC Pure

1 Stck. Schnittlauch

100 g [Joghurt](#)

1 Stck. [Knoblauchzehe](#)

4 TL Butter



Zubereitung

Backkartoffeln

1. Den Topf auf die Navigeno stellen. Anschließend die Navigeno auf Stufe 6 drehen. Den Audiotherm anmachen und auf das Fleischsymbol drehen.
2. Sobald der Visiotherm das Fleischsymbol erreicht hat, den Topf in den Servierdeckel stellen. Anschließend die Kartoffeln in der Mitte leicht aufschneiden und in den Topf legen. Danach die Navigeno Überkopf auf den Topf legen und auf Stufe 2 drehen. Den Audiotherm auf 15 Minuten einstellen.
3. Sobald die 15 Minuten auf Stufe 2 abgelaufen sind, für weitere 15 Minuten auf Stufe ein backen.
4. Wenn die Kartoffeln fertig sind, das innere der Kartoffel mit Butter bestreichen.

Sour Cream

5. In den Quark Jogurt, Knoblauchzehe, Gewürze und Schnittlauch hinzugeben und alles gut durchrühren.

Verwendete Produkte



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigeno