

# Twice Baked Potato mit Broccoli & Käse (Feb11)

## Schritt 1

Ofen auf 200° C vorheizen

## Schritt 2

Kartoffeln für 1 Stunde auf einem Bleck backen.

Anschließend aus dem Ofen nehmen. In der Mitte der Länge nach aufschneiden und aushöhlen.

## Schritt 3

Butter und das Innere der Kartoffeln vermischen.

Griechischen Joghurt hinzufügen, genauso Buttermilch, Salz, Pfeffer, Schnittlauch, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Dill, Paprikagewürz, Brokkoli und den Käse.

## Schritt 4

Die Füllung gleichmäßig auf die Kartoffeln verteilen und den restlichen Käse als Topping hinzugeben.

## Schritt 5

Weitere 20-25 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.



## Zutaten

- 4 Kartoffeln
- 1 TL Olivenöl
- 2 1/2 TL Butter
- 1/2 Tasse Griechischer Joghurt
- 1/4 Tasse Buttermilch
- Pfeffer, Dill, Paprikagewürz
- Knoblauchpulver, Zwiebelpulver
- Schnittlauch
- 1 1/2 Tassen Brokoli, gekocht
- 2 Tassen Cheddar Käse