

Gefüllte Frühlingskartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Kartoffeln
- Salz, Pfeffer
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 4 EL Frischkäse
- 1 EL Senf
- 1 TL Honig
- 4 EL geriebener Käse
- 6 Tomaten
- 2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Balsamicoessig
- 4 EL Tomatensaft
- 2 EL Gemüsebrühe (1 Prise Instant)
- Basilikum

Zubereitung:

- Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden, mit Frischkäse, Senf, und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Kartoffeln abschmecken, halbieren und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Kartoffelfleisch mit Frischkäsemasse verrühren und in die Kartoffelhälften füllen. Untere Kartoffelhälften glatt schneiden. Kartoffeln auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech setzen, mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Backofen auf mittlerer Schiene bei 200° C ca. 15 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Garzeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 15 Minuten

Eindeutige ID: #1025

Verfasser: Markus

Letzte Änderung: 23-08-2025 09:25