

Gefüllte Kartoffeln

Die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Min. bissfest kochen. Längs halbieren und aushöhlen. Es sollte ca. 1 cm Rand stehen bleiben.

Die Zutaten für die Füllung mit der ausgehöhlten Kartoffelmasse mittels einer Gabel oder einem Mixer pürieren und in die Kartoffeln füllen. Mit dem Käse abstreuen.

Bei 150 °C ca. 15-20 Min. (je nach Größe der Kartoffel) indirekt grillen.

Zutaten...

Gefüllte Kartoffeln für 4 Personen

4 große Kartoffeln
100 g Reibekäse

Füllung

80 g Butter
2 Frühlingszwiebeln klein gehackt
4 Stiele Petersilie klein gehackt
1 El. Rosmarin klein gehackt
2 Knoblauchzehen klein gehackt
1 Eigelb
2 El. Frischkäse
2 El. Schmand
1 gestr. Tl. Salz
1/2 Tl. Pfeffer

