

Gefüllte Kartoffeln



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--|---------------------|
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Champignons | 200 g |
| Paprikaschoten | 1 Stk. |
| Zwiebeln | 1 Stk. |
| Kartoffeln / Erdäpfel | 4 Stk. |
| Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse | 150 g |
| Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons | 3 Stk. |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Maiskörner | 50 g |

Zubereitung:

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen und etwas überkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Zwiebel, Paprika, Champignons und Gewürzgurken fein hacken.

In der Zwischenzeit 4 Stück Alu-Folie vorbereiten in die die Kartoffeln eingewickelt werden.

Dann mit einem scharfen Messer die Kartoffeln der Länge nach einschneiden und durch die Öffnung mit einem Löffel etwa zu 3/4 aushölen.

Die ausgehobene Masse in eine Schüssel geben und mit den gehackten Zutaten sowie dem Gratinkäse und Mais vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit der so entstandenen Masse werden die ausgehöhlten Folienkartoffeln wieder gefüllt und bei 180 Grad im Rohr überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1920-Gefuellte-Kartoffeln.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at