AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	international

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Rezept: Anna de Leeuw. Food for the soul. Hölker Verlag, 2009 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die feinen Ofenkartoffeln mit dem Hüttenkäse ergeben eine ausgewogene leichte Mahlzeit. Die geschrumpften Kartoffelschalen schmecken köstlich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kartoffel, mehligkochende	1 Bd	Schnittlauch, Röllchen
200 g	Hüttenkäse	1 g	Safranfäden
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die grossen Kartoffeln unter fliessendem Wasser abbürsten und mit einer Gabel an mehreren Stellen einstechen. Anschliessend im Backofen in ca. 45 Min. garen.
2. Die Kartoffeln herausnehmen, der Länge nach einschneiden und leicht öffnen.
3. Jeweiis die Hälfte des Kartoffelinneren aus der Schale nehmen. Die ausgehölten Kartoffeln nochmals in den warmen Backofen stellen.
4. Den Käse, Kreuzkümmel, Schnittlauch und Safran unter die entnommene Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung zurück in die Kartoffeln geben. Mit Schnittlauch und Safran garnieren und sofort servieren.