



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

einfach

**Zutaten für 4 Portionen:**

8 Stk.	Erdäpfel
8 Scheiben	Hamburger Speck
0,5 Stk.	Paprikaschoten
	Salz
	Pfeffer, gemahlen
4 Stk.	Cherrytomaten
8 Stk.	Mozzarellabällchen
	Rindsuppe
	Kräutersalz
	frische Kräuter
	Petersilie, gehackt
	Kerbel
	Thymian
3 EL	Öl

**Mein persönlicher Tipp**

Anstelle von Mozzarella kann auch ein anderer Käse verwendet werden (zB Raclettkäse)!

**Franziska Riesenberger**

Seminarbäuerin im Bezirk Melk

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Rindfleisch -  
trendig & traditionell mit köstlichen  
Beilagen*

## Überbackene Erdäpfel

**Zubereitung**

- Die Erdäpfel waschen und schälen. Paprikaschote waschen, halbieren, Kerne entfernen und in quadratische Stücke schneiden.
- Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Mozzarella Käsebällchen aus der Flüssigkeit nehmen, gut abtropfen lassen und halbieren.
- Die vorbereiteten Erdäpfel in gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen, abseihen und gut abtropfen lassen.
- Die Erdäpfel mit Kräutersalz salzen und jeden Erdapfel mit einer Speckscheibe umwickeln.
- Mit einem Zahnstocher fixieren und darauf ein grünes Paprikastückchen sowie eine halbe Tomate stecken.
- Die so vorbereiteten Erdäpfel in eine feuerfeste Form legen, mit der Rindsuppe untergießen und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.
- Anschließend steckt man die Mozzarella Hälften auf die Zahnstocher und lässt sie noch einige Minuten bei starker Oberhitze im Rohr bis der Käse zart geschmolzen ist.