



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. Mozzarellaabällchen
- 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

Überbackene Erdäpfel

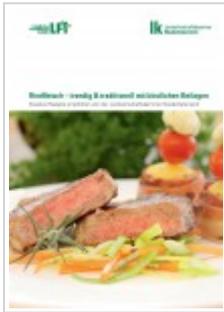


Foto: Elisabeth Heidegger - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

- Die Erdäpfel waschen und schälen. Paprikaschote waschen, halbieren, Kerne entfernen und in quadratische Stücke schneiden.
- Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Mozzarella Käseabällchen 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.

Quellen:



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

