



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

4 Stk.	Erdäpfel
1 Stk.	Karotte
1 Stange	Lauch
1 Stk.	gelbe Zwiebel
50 g	Schinken
250 g	Magertopfen
125 g	Mozzarella
	Salz
	Petersilie, gehackt

Mein persönlicher Tipp

Gefüllte Erdäpfel sind ein tolles Hauptgericht, können aber auch als Beilage z.B. zu gebratenem Fisch serviert werden..

Seminarbäuerinnen Oberösterreich

Quellen:

- Monika Lindbichler
(Landwirtschaftskammer
Oberösterreich): Kursunterlage
Junge Küche für pfiffige Leute

Gefüllte Erdäpfel

Zubereitung

- Erdäpfel dämpfen und überkühlen lassen, anschließend halbieren und leicht aushöhlen. (Die ausgehöhlte Masse kann zur Gemüsemischung beigemischt werden.)
- Gemüse würfelig schneiden und mit wenig Flüssigkeit dünsten.
- Mit kleingeschnittener Zwiebel, Schinken und Topfen verrühren, abschmecken und die Topfenfülle auf die Erdäpfel verteilen.
- Mit Mozzarella belegen und im Rohr bei 200 °C überbacken; mit Petersilie bestreuen.

