

#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

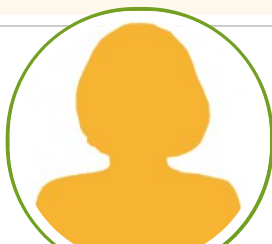
einfach

#### 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

## Gefüllte Erdäpfel



Foto: Evelyn Puchner - Nicht zur freien Verwendung

#### 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.

#### Quellen:



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

