



Gefüllte Gemüsekartoffeln

Kartoffeln

- 8-12 mittelgrosse Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach halbieren, mit einem Kugelausstecher aushöhlen bis nur noch ein ca. ½ cm Rand bleibt. Die Kartoffelhälften und das Ausgehölte im Dampfgarer oder im Dampfkorbchen weich garen
- 1 EL Butter damit eine Gratinform ausbuttern. Die Kartoffelschalenhälften hineinlegen. Kartoffel ausgehöhltes beiseite stellen

Füllung

- 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen
- 1 Zwiebel schälen, fein hacken, andünsten
- 100 g Schinken oder Fleischkäse fein würfeln, mitdünsten
- 2 Karotten schälen, fein würfeln, beifügen, mitdünsten
- ½ Lauch der Länge nach halbieren, waschen, in feine Ringe schneiden, mitdünsten
- ½ dl Gemüsebouillon dazu giessen, das Gemüse weich garen
- Kartoffel ausgehöhltes mit einer Gabel zerdrücken, beifügen
- 1 Bund Petersilie fein hacken, dazu geben
- Salz, Pfeffer aus der Mühle würzen
- 30 g Greyerzer gerieben darunter mischen
- 1 ½ dl Halbrahm dazu rühren, gut vermischen. Die Kartoffelhälften mit der Gemüsemasse füllen, dabei gut aufhäufen
- 50 g Greyerzer gerieben darüber streuen. Im Backofen bei ca. 200° während ca. 20 Minuten überbacken

Tipp

Servieren Sie zur gefüllten Gemüse-Kartoffel einen grünen Salat!