

Gefüllte Kartoffeln

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 8 gr. Kartoffel(n)
- » 100g Zwiebel(n)
- » 400g Brokkoli
- » 500ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 250g Champignons
- » 25g Butter/Margarine
- » Salz & Pfeffer
- » 125g Schlagsahne
- » 150g Gorgonzola
- » Muskat
- » 200g Feldsalat
- » 200g Tomate(n)
- » 4 EL Weißwein-Essig
- » 4 EL Olivenöl

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in einem großen Topf mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt ca. 50min garen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brokkoli putzen, waschen und in kleine Röschen schneiden. Gemüsebrühe aufkochen, Brokkoli darin zugedeckt ca. 5min garen. Abgießen, das Gemüsewasser auffangen und ca. 375ml abmessen.

2. Champignons putzen und halbieren. Fett erhitzen, Champignons und 2/3 der Zwiebeln darin leicht anbräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Brokkoliwasser ablöschen, Sahne zugießen und aufkochen. Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und 100g in der Soße schmelzen lassen.

3. Kartoffeln abgießen, abschrecken und jeweils 1/4 als Deckel abschneiden. Kartoffeln leicht aushöhlen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech setzen. 250g von der ausgehöhlten Kartoffelmasse durch eine Kartoffelpresse drücken und in die Soße rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Brokkoli untermischen.

4. Ragout in die Kartoffeln verteilen, mit restlichem Käse bestreuen. Kartoffeln im vorgeheizten Ofen bei 175°C 15-20min überbacken.

5. Feldsalat putzen, waschen und abtropfen lassen. Tomaten waschen, putzen, vierteln und entkernen. Fruchtfleisch würfeln. Essig mit Salz, Pfeffer und übrigen Zwiebelwürfeln verrühren. Öl nach und nach darunter schlagen, Tomaten unterrühren. Vinaigrette und Feldsalat mischen. Zu den gefüllten Kartoffeln servieren.

Nährwerte: 630kcal/E20g/F36g/KH54g pro Portion

angelegt am: 01.06.2004

Rezept-Nr: 1089

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke