

Gefüllte Ofenkartoffeln

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

- » 6 gr. Kartoffel(n)
- » 750g Tomate(n)
- » 130g Saure Sahne
- » 80g Gratin-Käse
- » Salz & Pfeffer
- » 3 EL Schnittlauch
- » 1/2 Gurke(n)
- » 3 EL Limettensaft
- » 2 EL Öl
- » Tabasco

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Kartoffeln waschen, ringsum einstechen, auf ein Blech legen und ca. 60min backen. Tomaten häuten, entkernen, grob hacken.

2. Von den Kartoffeln jeweils der Länge nach einen Deckel abschneiden. Knollen aushöhlen. 1/2cm Rand stehen lassen. Das Kartoffelinnere zerdrücken, mit Sauerrahm, Käse verrühren, kräftig salzen und pfeffern. Ein Viertel der Tomaten und die Hälfte des Schnittlauchs unterheben, abschmecken.

3. Masse in die Kartoffeln füllen. Etwa 15min überbacken. Gurke waschen, putzen, schälen, würfeln. Mit übrigen Tomaten, Limettensaft, restlichem Schnittlauch und Öl verrühren. Mit Salz und Tabasco abschmecken. In eine Schale füllen, die Kartoffeln darauf anrichten. Nach Wunsch mit Schnittlauch-halmen garniert servieren.

Nährwerte: 390kcal/E13g/F17g/KH44g pro Portion

angelegt am: 16.11.2003

Rezept-Nr: 702

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke