

# Ofenkartoffeln mit Gemüse

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

## Zutaten (4 Personen)

- » 6 gr. Kartoffel(n)
- » 3 EL Butter/Margarine
- » 2 EL Mais
- » 1 EL Erbsen
- » 1 EL ger. Gouda
- » Salz & Pfeffer
- » 1 EL Saure Sahne
- » 2 EL Tomate(n)
- » 2 EL geh. Petersilie
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 EL rote Paprika
- » 1 TL Pesto
- » 1 EL Mozzarella

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, mit Schale ca. 30min garen. Halbieren, aushöhlen und Kartoffelmasse dritteln. Ein Drittel mit 1EL Butter, Mais, Erbsen und Gouda verrühren, würzen. Vier Kartoffelhälften damit füllen.

2. Ofen auf 160°C vorheizen. Das zweite Drittel der Kartoffelmasse mit 1EL Butter, saurer Sahne, Tomatenwürfeln, 1EL Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprikapulver vermengen. In vier Kartoffelhälften geben.

3. Übrige Kartoffelmasse, 1EL Butter, 1EL Petersilie, Paprikawürfel, Pesto, Mozzarella, Salz, Pfeffer verrühren. In die übrigen Kartoffeln füllen. Etwa 10min überbacken.

Nährwerte: 250kcal/E4g/F14g/KH25g pro Portion

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 787

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