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