

Gefüllte Kartoffeln

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

4 Baked Potatoes,
(Spezialkartoffeln)
40 g Kräuterbutter
40 g Sbrinz, gerieben
1 Bund Schnittlauch
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der
Mühle

Info

Pro Portion

5 g Eiweiss
12 g Fett
21 g Kohlenhydrate
214 kKalorien
896 kJoule

ZUBEREITUNG

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln ungeschält in nicht zu viel Wasser je nach Grösse 30–40 Minuten nicht zu weich kochen. Abschütten und kurz etwas abkühlen lassen.

2 Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit einem Kugelausstecher oder scharfkantigen Löffel bis auf einen Rand von etwa 1 cm Dicke aushöhlen. Die ausgelöste Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Kräuterbutter und Sbrinz beifügen. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Alles gut mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

3 Die Füllung in die Kartoffelhälften geben und diese wieder zusammenklappen. Die Kartoffeln satt in Alufolie wickeln.

4 Die Kartoffeln wenn möglich direkt in der Glut oder auf dem Grillrost bei relativ starker Hitze 10–15 Minuten backen.