



Gefüllte Kartoffeln



40 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

4	große Kartoffeln
1 Becher	Rupp Feinster Streich mit Gouda
3	Frühlingszwiebeln
4 EL	Schnittlauch
1 TL	Paprikapulver
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
150 g	Pflücksalat
Einige	Kirschtomaten
1	Lauchzwiebel
2 EL	Olivenöl
2 EL	Balsamicoessig weiß
1 TL	Senf
1 TL	Honig

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste sauber schrubbieren in Salzwasser ca. 20 – 25 Minuten weichkochen.
- 2 Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Frühlingszwiebeln und Schnittlauch in eine Schüssel geben. Dabei etwas Schnittlauch und Lauchzwiebelringe für die Garnitur beiseitelegen.
- 3 Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Danach die Kartoffeln der Länge nach aufschneiden. Das Innere der Kartoffeln mit einem Löffel vorsichtig heraus-schaben. Mit einer Kartoffelpresse pressen und zu den Frühlingszwiebeln und dem Schnittlauch geben. Paprikapulver und Rupp Feinster Streich mit Gouda unter-mischen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- 4 Die Kartoffel-Käse-Mischung auf die Kartoffelhälften aufteilen und im Backofen ca. 15 Minuten überbacken bis der Käse geschmolzen ist und eine schöne Kruste gebildet hat.
- 5 Den Salat waschen und trockenschleudern. Die Kirschtomaten, waschen, trocknen und halbieren. Die Lauchzwiebel waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig, Senf, Honig und etwas Salz miteinander verrühren. Den Salat mit den Kirschtomaten und Lauchzwiebeln vermengen, mit dem Dressing anmachen und mit den überbackenen Kartoffeln servieren.

Wir wünschen Guten Appetit!

mehr Rezepte unter www.rupp.at/rezepte