



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	Oliveöl
2 EL	Balsamicoessig weiß
1 TL	Senf
1 TL	Honig

Zubereitung

- 1 Die Kartoffeln mit einer Gemüsebürste sauber schrubb-
ben 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. Frühlings-
zwiebeln 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. Papri-
kapulver 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 Kirsch-
tomaten, waschen, trocknen und halbieren. Die Lauch-
zwiebel waschen, trocknen und in Ringe schneiden.
Für das Dressing Oliveöl, 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!

 Weitere Rezepte unter
www.rupp.at/rezepte