

Petras gefüllte Kartoffeln

DAS WIRD GEBRAUCHT:

8 große Kartoffeln

4 Vollkornzwieback

2 Frühlingszwiebeln

200 g Gouda

1 Ei

Salz und Pfeffer

1 EL gehackte Petersilie

EIN REZEPT VON:

Iris Pilling

AUS:

Wallau

TIPPS:

SO GEHT'S:

Die Kartoffeln waschen und 20-25 min mit der Pelle gar kochen.

Den Vollkornzwieback zerbröseln.

Die Tomaten häuten, vierteln und würfeln.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

Den Gouda in kleine Würfel schneiden.

Das Ei verquirlen und mit diesen Zutaten vermischen,
mit Salz und Pfeffer würzen und 1 EL gehackte Petersilie unterrühren
Von jeder Kartoffel den Deckel abschneiden und die Kartoffeln aushöhlen.

Das Kartoffelinnere zerdrücken und unter die Füllung mischen.

Die ausgehöhlten Kartoffeln damit füllen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im
vorgeheizten Ofen bei 180°C Umluft für 20 min. backen.

Mit meiner Rezept-Einsendung...

- zeige ich mich einverstanden, dass das von mir eingesandte Rezept unter Nennung meines Namen und Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichere ich, dass ich mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.