

HAUPTGANG

GEFÜLLTE KARTOFFELN



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

KARTOFFELN

4 mehligkochende gross Kartoffeln

3 EL Olivenöl

1 TL Fleur de sel

FÜLLUNG

10 Champignons mittelgross und geputzt

200 g Spinat gewaschen

2 Frühlingszwiebeln fein gehackt

20 Cherrytomaten halbiert oder geviertelt

½ TL Bouillon

1 dl Wasser

1 EL Olivenöl

Salz & Pfeffer

TOPPING

180 g Crème Fraîche

3 Stängel Schnittlauch fein geschnitten

Salz

ZUBEREITUNG

CA. 1H 10 MINUTEN

1



Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und salzen. Auf Backpapier legen und 40 bis 50 Minuten im Ofen bei ca. 200° C backen bis sie aussen knusprig und innen weich sind.

2

Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Spinat waschen. Frühlingszwiebeln fein schneiden, inkl. Grün. Cherrytomaten halbieren oder vierteln.

3

Etwas Öl in der Pfanne heiss machen, Champignons rein geben, dünsten. Cherrytomaten hinzugeben, dann Frühlingszwiebeln. Zum Schluss den Spinat hinzugeben und etwas Bouillon. Zugedeckt 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

Crème fraîche mit Kräutern und Salz vermischen.

5

Kartoffeln einschneiden und evtl. einen Keil herausschneiden oder mit dem Löffel etwas von der weichen Kartoffeln herauslöffeln, damit genügend Platz für die Füllung da ist Kartoffeln füllen und mit Kräuter-Crème fraîche garnieren.