



HAUPTGANG

## BALTISCH GEFÜLLTE KARTOFFELN



## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 4** mehligkochende Kartoffeln oder Baked Potatoes à 800g
- Salz & Pfeffer
- 1 EL** HOLL-Rapsöl zum Ausfetten der Gratinform
- 1 Bund** Petersilie
- 3** Schalotten
- 3** Knoblauchzehen
- ½ EL** Thymianblättchen
- 200 g** Mischpilze
- 1 EL** HOLL-Rapsöl
- 0.5 dl** Rahm laktosefrei

## ZUBEREITUNG

CA. 35 MINUTEN BIS 1 H 30 MINUTEN

1

Die Kartoffeln im Dampfkochtopf 12 Minuten dämpfen oder im Ofen bei 180 °C Umluft 1 bis 1 ½ Stunden gar backen.

2

Die Kartoffeln halbieren und das Innere mit einem Apfelausstecher bis auf 1 bis 2 cm sorgfältig aushöhlen. Die Gratinform mit Rapsöl ausfetten, etwas Wasser hineingiessen und die Kartoffeln mit der Fläche nach oben hineinstellen.

3

Die Kartoffelreste in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Brei stampfen. Petersilie fein hacken und zu den Kartoffeln geben.

4

Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze rüsten und grob hacken. Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Schalotten, Knoblauch und Thymian mit den Pilzen 5 bis 7 Minuten leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Kartoffelmasse und dem Rahm vermengen. Die Füllung grosszügig in die Kartoffelhälften verteilen und im Ofen zirka 10 Minuten goldgelb überbacken.