

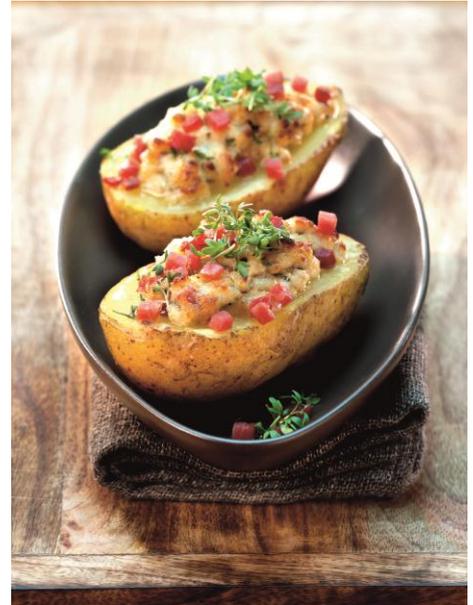


Genuss-Rezept

Gefüllte Ofenkartoffeln mit frischen Kräutern

Zutaten für 4 Personen

4	große Kartoffeln
200 g	Frischkäse (13% Fett)
100 g	Gorgonzolakäse (50% Fett)
200 g	Gutfried Puten-Schinken
1	kleine Zwiebel
1	Kästchen Kresse
1/2 TL	Zucker
2	Eigelb
	Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die ungeschälten Kartoffeln gut waschen und in gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten kochen. Zwiebeln pellen und klein hacken, Kresse mit einer Schere vom Beet schneiden.

In einer Schüssel Frischkäse und Gorgonzola mit den gehackten Zwiebeln und der Kresse vermischen. Den Putenschinken würfeln und mit dem Eigelb sowie Zucker zu einer festen Masse verrühren.

Die gekochten Kartoffeln halbieren, auf ein Backblech geben, jeweils zwei, drei Teelöffel gekochte Kartoffelmasse aus den Hälften herauslöfeln und unter die Käse-Putenwürfelmasse rühren.

Die Käse-Putenwürfelmasse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Kartoffelhälften füllen. Im vorgeheizten Backofen 10 – 15 Minuten auf 180 Grad überbacken. Auf einer Servierplatte anrichten und einen gemischten Salat der Saison dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Stück: Ca. 397 kcal, 28 g Eiweiß, 21 g Kohlenhydrate, 22 g Fett