

# Gefüllte Kartoffeln

## Zutaten

4-6 große festkochende Kartoffeln  
6 EL Creme fraiche  
2 Eigelb  
1 Bd. Kerbel oder Petersilie  
Salz  
Pfeffer  
150 g Mozarella  
150 g Kalbsbrät oder feine Bratwurst

## Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen und bürsten. Einzeln in Alufolie packen und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 50 min. backen.

Kartoffeln auswickeln und auf der Oberseite die Schale entfernen. Kartoffeln vorsichtig aushöhlen. Die Masse mit einer Gabel fein zerdrücken, mit 4 EL Creme fraiche, den Eigelb und den gehackten Kräutern mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgehöhlten Kartoffeln mit der restlichen Creme fraiche ausstreichen und mit dem Kalbsbrät (bzw. der Bratwurstmasse) und dem gewürfelten Mozarella füllen. Dann mit der Kartoffelmasse abdecken.

Erneut für ca. 15 min. in den Backofen geben.

*Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat.*