

Gefüllte Kartoffeln

Zutaten

4-6 große festkochende Kartoffeln
6 EL Creme fraiche
2 Eigelb
1 Bd. Kerbel oder Petersilie
Salz
Pfeffer
150 g Mozzarella
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 Mozzarella füllen. Dann mit der Kartoffelmasse abdecken.

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

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat.