

Gefüllte Gemüsekartoffeln



Beilage zu Hauptgang für 4 - 6 Personen

Einkaufsliste

**6 mittelgrosse, fest-
kochende Kartoffeln**
Butter

Gemüsefüllung:

200 g Gemüse wie:

Rüebli

Wirz

Schwarzwurzeln

Fenchel

Broccoli

1 dl Halbrahm

Salz

Pfeffer

Majoran

50 g Reibkäse nach Wahl

Gruyère oder Sbrinz

Vorbereiten

- a Die Kartoffeln schälen und halbieren.
- b Das Innere der Kartoffeln bis auf einen Rand von ca. 1/2 cm mit dem Apfelaushöher aushöhlen.
- c 200 g Gemüse fein schneiden.

Zubereiten

- d Im Steamer oder Dampfgarer 2 Min. bei 100 Grad die ausgehöhlten Kartoffeln und das die herausgeschnittenen Kartoffelteile garen.
- e Die Kartoffelhalbschalen in eine ausgebutterte Gratinform geben.
- f Die Schalen würzen mit Salz, Pfeffer oder ev. Kartoffelgewürz.
- g Gemüse ebenfalls im Steamer oder Dampfgarer weich garen.
(am einfachsten zusammen mit den Kartoffeln)
- g Das Kartoffelinnere und das Gemüse vermischen.
- h 1 dl Halbrahm und 20 g Reibkäse dazugeben und gut vermischen.
- i Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Majoran.
- k Die Füllung in die Kartoffelschalen verteilen.
- l Bestreuen mit dem restlichen Reibkäse
- m In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens (Umluft) ca. 20 - 25 Minuten gratinieren.