

# 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 Dampfgerät 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 Dampfgerät 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.