

PLAT PRINCIPAL

GEFÜLLTE KARTOFFELN



★★★★★ (145)

CA. 1H 10 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

- 4** grosse mehligkochende Kartoffeln
- 3 EL** Olivenöl
- 1 TL** Fleur de sel

Füllung

- 10** Champignons, mittelgross und geputzt
- 200 g** Spinat, gewaschen
- 2** Frühlingszwiebeln, fein gehackt
- 20** Cherrytomaten, halbiert oder geviertelt
- ½ TL** Bouillon
- 1 dl** Wasser
- 1 EL** Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Topping

- 180 g** Crème Fraîche
- 3 Stängel** Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz

ZUBEREITUNG

1



Kartoffeln mit Olivenöl einreiben und salzen. Auf Backpapier legen und 40 bis 50 Minuten im Ofen bei ca. 200° C backen bis sie aussen knusprig und innen weich sind.

2

Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Spinat waschen. Frühlingszwiebeln fein schneiden, inkl. Grün. Cherrytomaten halbieren oder vierteln.

3

Etwas Öl in der Pfanne heiss machen, Champignons rein geben, dünsten. Cherrytomaten hinzugeben, dann Frühlingszwiebeln. Zum Schluss den Spinat hinzugeben und etwas Bouillon. Zugedeckt 2 bis 3 Minuten köcheln lassen und anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4

Crème fraîche mit Kräutern und Salz vermischen.

5

Kartoffeln einschneiden und evtl. einen Keil herausschneiden oder mit dem Löffel etwas von der weichen Kartoffeln herauslöffeln, damit genügend Platz für die Füllung da ist Kartoffeln füllen und mit Kräuter-Crème fraîche garnieren.