

Gefüllte Erdäpfel

Zubereitung

Geschälte Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit einem Kugelausstecher so aushöhlen, dass ein ca. 1 cm dicker Rand bleibt.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Erdäpfel rundum anbraten.

Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Fülle: Mehl mit Backpulver, Bergkäse, Schinken od. Speck, Dotter, Milch und zerdrücktem Knoblauch gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Masse in die Erdäpfel füllen und im vorgeheizten Rohr (200°) auf oberster Schiene goldbraun überbacken.

Wer es vegetarisch möchte, lässt den Speck bzw. Schinken einfach weg.



Tatiana Volgutova | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgroße, mehligere Erdäpfel
- 20 dag geriebenen Bergkäse
- 3 dag glattes Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Dotter
- 2 EL Milch
- 5 dag Speck od. Schinken
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Olivenöl