Gefüllte Erdäpfel

Die gefüllten Erdäpfel kommen bei diesem Rezept erst in den Ofen, dann auf den Grill. Dadurch werden sie schön knusprig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Erdäpfel
90 g	Mozzarella
90 g	Ricotta
4 EL	Schlagobers
20 g	Parmesan
3 Stängel	Petersilie
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Eine schmackhafte und herzhafte Beilage und Hauptspeise sind **gefüllte Erdäpfel**. Alufolie um die Erdäpfel hüllen und in den vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius 35 Minuten braten. Im Anschluss auswickeln und abkühlen.

2. Mozzarella abtropfen und in kleine Würfel zerschneiden. Die Blättchen von der Petersilie zupfen und zerkleinern. Den Parmesan reiben. Erdäpfel längs halbieren. Inneres herausholen und einen halben Zentimeter vom Rand freilassen.

3. Ricotta, die Würfel des Mozzarellas wie auch Schlagobers, Petersilie und Parmesan mit der Erdäpfelmasse gründlich vermengen. Im Anschluss salzen und pfeffern. Die Masse in die Hälften der Erdäpfel hineingeben und mit Paprikapulver bestreuen. Die Erdäpfel auf eine Grillschale legen, dort für 15 Minuten grillen.

Tipp

Vor dem Servieren Fleisch oder Fisch zubereiten und die gefüllten Erdäpfel hinzugeben.