Kartoffeln mit Champignons gefüllt

Ein tolles Rezept für Kartoffeln mit Champignons gefüllt, dass vor allem bei Vegetariern gut ankommt als Hauptspeise. Fleischliebhaber bevorzugen sie als Beilage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

10 Stk.	Kartoffeln
120 g	Champignons
0.5 Bündel	Petersilie
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter
1 EL	Créme frâiche
1 EL	Schmelzkäse
1 EL	Emmentaler (geriebenen)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Ei
	Fett (für das Blech)

Zubereitung

1. Für Kartoffeln gefüllt mit Champignons zuerst die Kartoffeln gründlich abbürsten. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen und die Kartoffeln dann darin circa 10 Minuten kochen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2. In dieser Zeit die Schwammerl putzen, mit einem feuchten Tuch abreiben und in dünne

Scheiben schneiden. Petersilie unter fließendem Wasser abspülen und trocken schleudern, die Frühlingszwiebeln abziehen und beides fein hacken.

3. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und Schwammerl und Frühlingszwiebeln darin glasig schmoren. Creme Fraiche und Käse zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und notfalls nachwürzen.

4. Die gekochten Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und bis auf 1 cm aushöhlen. Die Kartoffelmasse in einer kleinen Schüssel zerdrücken, die Pilzmasse zugeben und mit Ei und Petersilie vermengen und abschmecken.

5. Dieses Gemisch in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen, Käse oben auf und mit Butterflöckchen bestreuen. Die Hälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und circa 20 Minuten backen. Danach sofort heiß servieren.

Tipp

Leckere Kartoffeln mit Champignons gefüllt werden als Hauptgericht mit einem frischen Kopfsalat serviert. Als Beilage eignen sich die gefüllten Kartoffeln besonders gut zu Grillfleisch.