Cheddar-Kartoffeln

Ob dieses Rezept als Vorspeise oder vegetarisches Hauptgericht zubereitet wird, bleibt jedem selbst überlassen. Die Cheddar-Kartoffeln schmecken so oder so toll!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

8 Stk.	Kartoffeln
8 EL	Butter
1 EL	Olivenöl
250 g	Pilze
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 g	Käse (Cheddar)
120 g	Parmesan
120 ml	Sauerrahm
0.5 Bündel	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für die Cheddar-Kartoffeln zuerst den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich schrubben und auf ein Backblech legen. Im Ofen 90 Minuten weich garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

2. Die Ofentemperatur auf 175°C reduzieren. In der Zwischenzeit die Pilze sorgfältig putzen und in Scheiben schneiden. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.

3. Von jeder Kartoffel das oberste Viertel abschneiden. Das Innere vorsichtig herauslöffeln und mit den Pilzen mischen. Mit der restlichen Butter, der Hälfte des Cheddars und der größeren Menge des geriebenen Parmesans vermengen.

4. Den Sauerrahm unterheben. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Die Hälfte davon in die Käse-Mischung rühren und diese glatt stampfen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Käsemasse mit den Pilzen in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen. Mit dem restlichen Cheddar und der kleinen Menge Parmesan bestreuen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Die Kartoffeln im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Käse zerläuft. Aus dem Ofen nehmen, mit dem restlichen Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Die Cheddar-Kartoffeln können auch schon am Vortag gefüllt und dann über Nacht kühl gestellt werden. Vor dem Backen sollten sie auf Raumtemperatur gebracht werden.