Gefüllte Kartoffeln mit Pilzen und Speck

Die gefüllten Kartoffeln mit Pilzen und Speck sind eine vorzügliche Beilage zu verschiedenen Fleischgerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln (große)
100 g	Pilze (Champignons, Steinpilze, Eierschwammerl)
100 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
1 EL	Créme frâiche
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Ei
0.5 Bündel	Petersilie
Nach Belieben	Käse (Emmentaler, Gouda, gerieben)

Zubereitung

1. Um **gefüllte Kartoffeln mit Pilzen und Speck** zuzubereiten, bürste die großen Kartoffeln gründlich ab und koche sie in kochendem Wasser etwa 10 Minuten vor.

2. Während die Kartoffeln vorkochen, putze die Pilze und schneide sie klein. Wasche die Petersilie, schüttele sie trocken und hacke sie klein. Die geschälte Zwiebel fein zerhacken und den Speck in kleine Würfel zerschneiden.

3. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Pilze zusammen mit den Zwiebeln und Speck einige Minuten an. Rühre dann Crème fraîche ein und schmecke mit Salz und Pfeffer ab.

4. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor und belege ein Backblech mit Backpapier. Halbiere die abgetropften vorgekochten Kartoffeln längs und höhle sie aus, lasse

jedoch einen Rand von etwa 0,5 cm stehen. Das Innere der Kartoffeln zerdrücke und mische es mit Ei, Petersilie und der Pilzmasse. Fülle die Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften. Bestreue sie mit nach Belieben mit geriebenem Käse. Backe sie für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen.

Tipp