

Kochen mit Klaus

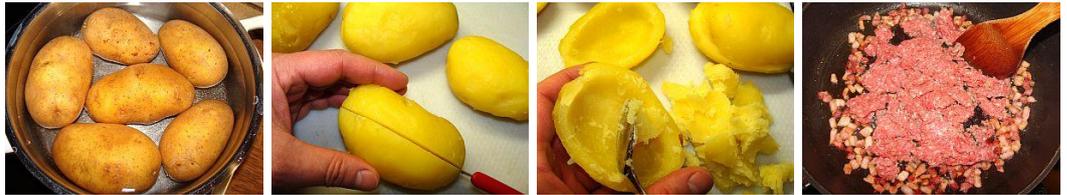
Gefüllte Hack-Kartoffeln

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 5-6 große Kartoffeln, Salz, Pfeffer, 1 große Zwiebel, 3 Knobzehen,
- 100 g Schinkenwürfel, 250 g Hack, 200 g Schmand, 2 Eier, Thymian,
- Petersilie, 100 ml Weißwein, 200 g geriebener Emmentaler, Olivenöl

Zubereitung:

1. Kartoffeln gar kochen, pellen u. längs halbieren. Mit einem kleinen Löffel vorsichtig aushöhlen, dabei einen Rand stehen lassen. Kartoffelfleisch, Zwiebel u. Knoblauch fein hacken.



2. Schinkenwürfel in heißem Olivenöl anbraten, Hackfleisch zugeben u. krümelig braten. Zwiebeln u. Knobi zugeben u. glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian u. Petersilie würzen. Kartoffelfleisch unterheben. Wein unterrühren u. vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen. Schmand u. Eier untermengen. Ausgehöhlte Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform legen u. gehäuft mit der Hackmasse füllen.



3. Kartoffeln mit dem Käse bestreuen u. im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 30 Min. überbacken.



**Tipp des Chaoten: Lecker!!! Dazu einen grünen Salat reichen!
(Übrige Hackmasse in Blätterteig backen, sehr lecker!)**



Erstellt von Klaus am 19.01.2014