Nah&Frisch



QimiQ Professional

Gefüllte Erdäpfel

Hauptspeise Vegetarisch

Zubereitung

Bei den Erdäpfeln einen Deckel abschneiden und nun die restlichen Erdäpfel vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse fein hacken oder mit einer Gabel zerdrücken. Für die Fülle QimiQ glatt rühren. Paprikawürfel, die feingehackte Kartoffelmasse und Petersilie dazugeben, gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse in die Erdäpfel füllen, mit Emmentaler bestreuen und in dem **PYREX**-Behälter unter dem Grill goldbraun ca. 3 Min. backen. Die Erdäpfeldeckel als Dekoration schräg auf die Erdäpfel setzen.

Zutaten

- 4 großen Erdäpfel
- 250 g bunte Paprikaschoten
- 125 g QimiQ
- 2 EL Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 4 EL geriebener Emmentaler