

Gefüllte Kartoffeln mit buntem Frühlingssalat

Hauptspeise

Kartoffel

Käse

Vegetarisch

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Die Kartoffeln gründlich mit einer Gemüsebürste sauber schrubben und in Salzwasser je nach Größe ca. 25–35 Minuten weich kochen. Anschließend kurz ausdampfen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Etwas Schnittlauch und einige Frühlingszwiebelringe für die Garnitur beiseitelegen.

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Das Innere mit einem Löffel vorsichtig herausschaben, dabei einen kleinen Rand stehen lassen, damit die Kartoffelhälften stabil bleiben. Das Kartoffelinnere mit einer Kartoffelpresse pressen oder mit einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffelmasse mit Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Paprikapulver und RUPP Feinster Streich Gouda vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Kartoffel-Käse-Mischung auf die Kartoffelhälften verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten überbacken, bis die Füllung heiß ist und leicht Farbe angenommen hat.

Für den Salat den Pflücksalat waschen und trocken schleudern. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing Olivenöl, weißen Balsamicoessig, Senf, Honig und etwas Salz gut verrühren. Den Salat mit Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln vermengen und mit dem Dressing anmachen. Die gefüllten Kartoffeln mit dem bunten Frühlingssalat anrichten und mit dem beiseitegelegten Schnittlauch und den Frühlingszwiebelringen garnieren.



Zutaten

Für die gefüllten Kartoffeln:

4 große Kartoffeln

1 Becher RUPP Feinster Streich Gouda

3 Frühlingszwiebeln

4 EL Schnittlauch

1 TL Paprikapulver

Salz

Pfeffer

Für den Salat:

150 g Pflücksalat

einige Kirschtomaten

1 Frühlingszwiebel

2 EL Olivenöl

2 EL weißer Balsamicoessig

1 TL Senf

1 TL Honig

Salz