Gefüllte Kartoffeln von Nouri Zeroual

Mengen für 10 Personen

2.5 kg Kartoffeln festkochend	Kochen bis man sie gut aushöhlen kann.
200 g Lauch	
15 g Bratbutter	
250 g Crème fraiche	
200 g Reibkäse	
250 kg Mascarpone	
200 kg Schinkenwürfel	
10 Stück Eier	
3.0 kg Gurken	

Lauchrahmfüllung:
Lauchstangen waschen und schneiden. Butter erhitzen und Lauch ca. 5 min dämpfen. Creme Fraiche, Reibkäse, Salz und Pfeffer mit dem Lauch vermischen

Mascarpone-Füllung:
Mascarpone, Reibkäse, Shcinkenwürfeli, Peterli und Gewürze gut vermischen

Eier-Füllung:
10 rohe eier aufschlagen und mit Gewürzen und Käse mischen

Jeder Kartoffel in ein Stück Alufolie mit Öl einstreichen. Kartoffeln aufschneiden und aushöhlen. Das ausgeöhlte auf die Alufolie legen und Kartoffel darauf setzen. Kartoffel mie einer der drei Füllungen füllen, Deckel aufsetzen und satt in die Alufolie einwickeln. In die Glut legen.

Gurkenslata:
Gurken waschen, evtl schälen , in feine Scheiben schneiden in eine Schüssel geben. Salz Pfeffer, dill und Kümmel dürberstreuen.
Öl und Essig