



Gefüllte Kartoffeln

von Patrick Niederberger

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

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, Schinkenwürfel, 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 ausgehöhlte auf die Alufolie legen und Kartoffel darauf setzen. Kartoffel mit einer der drei Füllungen füllen, Deckel aufsetzen und satt in die Alufolie einwickeln. In die Glut legen.