

# gefüllte Sachen

von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 Personen

5.0 Stück Zucchetti	klein!
200 kg Hackfleisch	--> Vegi: Peperoni fein schneiden
1.0 g Zwiebel	Stück
1.0 g Feta (griechischer Schafskäse)	Pack
2.0 Stück Pepperoni	
500 g Frische Champignons	
1.0 g Frischkäse	--> Vegane Alternative!!
1.0 kg Kartoffeln	kleine / mittelgrosse
100 g Lauch	
15 g Bratbutter	Margarine
100 g Reibkäse	vegane Alternative
100 kg Mascarpone	
4.0 Stück Eier	
1.0 kg Peterli	Pack

Zuchetti: mache aus Kopf

Chamignons: mache aus Kopf

Kartoffeln:

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, Peterli und Gewürze gut vermischen Eier-Füllung: 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.