Gefüllte Erdäpfel

die NÖ Umweltverbände

Zubereitung

Geschälte Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit einem Kugelausstecher so aushöhlen, dass ein ca. 1 cm dicker Rand bleibt.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Erdäpfel rundum anbraten.

Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Fülle: Mehl mit Backpulver, Bergkäse, Schinken od. Speck, Dotter, Milch und zerdrücktem Knoblauch gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.Masse in die Erdäpfel füllen und im vorgeheizten Rohr (200°) auf oberster Schiene goldbraun überbacken.

Wer es vegetarisch möchte, lässt den Speck bzw. Schinken einfach weg.

Tatiana Volgutova | iStock

Zutaten für 4 Personen

- 8 mittelgroße, mehlige Erdäpfel
- 20 dag geriebenen Bergkäse
- 3 dag glattes Mehl
- 1 Prise Backpulver
- 1 Dotter
- 2 EL Milch
- 5 dag Speck od. Schinken
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Olivenöl