

Lachskartoffeln

Zutaten | 4 Portionen

9	Pellkartoffeln (junge Kartoffeln), mittelgroß
100 g	Butter
3 EL	Semmelbrösel
3	Eier
1 Tasse	Milch
	Salz
6 EL	ingelegte Pfefferkörner
150 g	Gouda, gerieben
300 g	Stremellachs
1 Bund	Dill

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zubereitung:

- Pellkartoffeln waschen und kochen. Anschließend die gekochten Kartoffeln abkühlen lassen, die Schale abziehen, waagrecht halbieren und aushöhlen. Die Kartoffeln in eine gebutterte Auflaufform setzen.
- Butter in einer Pfanne zerlassen und die Semmelbrösel darin anbräunen.
- Die Eier mit der Milch verquirlen und mit etwas Salz würzen. Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen und zur Eimasse geben.
- Die Eimasse in einer Pfanne zu Rührei ausbacken und den gerieben Käse dazu geben.
- Anschließend das Käse-Rührei in die Kartoffelhälften füllen.
- Den Lachs in kleine Stücke reißen und auf dem Rührei verteilen.
- Dill waschen trocken tupfen und fein hacken.
- Gefüllte Rühreikartoffeln mit Dill garnieren, mit den Semmelbröseln bestreuen, kurz im Ofen gratinieren und servieren. Dazu schmeckt grüner Salat.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 381 g

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
695 kcal	48,1 g	28,8 g	36 g	449 mg