

Gefüllte Kartoffeln mit Pilzen

Zutaten | 4 Portionen

10	mittelgroße Kartoffeln
100 g	frische Champignons
½ Bund	Petersilie
2	Frühlingszwiebeln
2 EL	Butter
1 EL	Crème fraîche
1 EL	Schmelzkäse
1 EL	geriebener Emmentaler
	Salz, Pfeffer
1	Ei
	Fett für das Blech

Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 10 Min., Backzeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Die Kartoffeln gründlich abbürsten und in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.
- Die Pilze putzen, feucht abreiben und klein schneiden.
- Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.
- Frühlingszwiebeln putzen und hacken.
- 1 El Butter erhitzen und die Pilze mit den Frühlingszwiebeln darin unter Rühren anschmoren.
- Crème fraîche und Käse zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen. Die abgetropften Kartoffeln längs halbieren, bis auf 1 cm Rand aushöhlen.
- Das Innere der Kartoffel zerdrücken, mit Ei, Petersilie und der Pilzmasse mischen und abschmecken.
- Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, mit Käse bestreuen und mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Auf ein gefettetes Backblech setzen und im Ofen etwa 20 Minuten backen.

Tipp:

Die gefüllten Kartoffeln mit Pilzen eignen sich prima als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleisch und Fisch. Die Füllung kann je nach Geschmack auch verändert werden, indem man zum Beispiel Speckwürfel oder klein geschnitten Lachs hinzufügt.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 322,5 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
330 kcal	13,6 g	42,9 g	9,68 g	145 mg