Rezept

Ofenkartoffeln mit Pizza-Füllung

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Pizza-Füllung, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** mehligkochende Kartoffeln (à ca. 250 g)
- **2** Stängel Basilikum
- **2 EL** Olivenöl
- **250 g** Mozzarella
- Pfeffer
- **1** Fleischtomate
- **1** Knoblauchzehe
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich mit kaltem Wasser waschen und abbürsten, abtrocknen und mehrmals rundherum mit einer Gabel einstechen. Einzeln in Alufolie wickeln. Auf den Backrost legen und im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 1 Std. 15 Min. garen.

2. Inzwischen die Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und zum Öl pressen, Oregano unterrühren. Den Mozzarella gut trocken tupfen und klein würfeln.

3. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen (den Ofen nicht ausschalten). Auswickeln, längs einschneiden und leicht auseinanderbrechen. Mit einem Teelöffel gut ein Drittel vom Kartoffelinneren herauslösen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Mit Tomate und Mozzarella, Basilikum und dem Würzöl mischen, salzen und pfeffern. Die Masse in die Kartoffeln füllen. Kartoffeln auf ein Backblech setzen und nochmals im Ofen 10-15 Min. überbacken. Sehr gut passt ein frischer grüner Salat dazu.