Rezept

Frühlingskartoffeln mit Füllung

Ein Rezept von Frühlingskartoffeln mit Füllung, am 07.08.2025

Zutaten

1 kg	kleine neue festkochende Kartoffeln
3 Stängel	Petersilie
5	Frühlingszwiebeln
	schwarzer Pfeffer
	Salz
3	Bärlauchblätter
300 g	saure Sahne
50 g	geriebener Hartkäse (z. B. Appenzeller, Greyerzer)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, dann zugedeckt in kochendem Salzwasser bei mittlerer Hitze je nach Größe 20-35 Min. garen.

2. Inzwischen Kräuter kalt abbrausen und trocken schütteln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilienblättchen mit dem Bärlauch fein hacken. Zwiebeln, Kräuter und saure Sahne verrühren, salzen und pfeffern.

3. Den Backofen auf 225° vorheizen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, längs halbieren und leicht aushöhlen. Das Kartoffelinnere mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Sahne-Mix mischen.

4. Die Masse in die Kartoffelhälften füllen. Diese mit dem Käse bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Im Backofen (Mitte) ca. 10 Min. backen.