

Rezept

# Gebackene Kartoffeln mit Thunfischpaste

Ein Rezept von Gebackene Kartoffeln mit Thunfischpaste, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>12</b> mittelgroße Kartoffeln (à ca. 120 g)	<b>4 EL</b> Olivenöl
grobess Meersalz	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>1 Bund</b> glatte Petersilie
<b>1 Dose</b> Tunfisch in Öl (150 g)	<b>3 EL</b> Kapern (aus dem Glas)
<b>2 EL</b> Paniermehl	schwarzer Pfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 705 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, waagrecht halbieren und auf ein Backblech setzen. Kartoffeln mit 2 EL Öl bestreichen. Mit Meersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 45 Min. backen.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln. Petersilie waschen und hacken. Tunfisch abtropfen lassen, zerpflücken und mit 2 EL Öl pürieren. Kapern abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Petersilie und Paniermehl unter das Püree rühren. Pfeffern und wenig salzen.
3. Die Tunfischpaste nach ca. 30 Min. Backzeit auf den Kartoffeln verteilen und alles zu Ende backen.