

Rezept

Gefüllte Kartoffeln mit Hack

Ein Rezept von Gefüllte Kartoffeln mit Hack, am 30.06.2026

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 8 vorwiegend festkochende Kartoffeln (je etwa 125 g) | 1 Tomate |
| 1/2 Bund Koriandergrün oder 1/4 Bund Thymian | 1 kleine rote oder weiße Zwiebel |
| Salz | 150 g gemischtes Hackfleisch |
| je 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver, gemahlener Koriander und Kreuzkümmel | 4 EL frisch geriebener Emmentaler |
| | Pfeffer |
| | Öl für den Rost |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich sauber bürsten. In kochendem Wasser etwa 15 Minuten vorgaren, dann abgießen und ausdampfen lassen.
2. Die Tomate waschen oder häuten und sehr klein würfeln, dabei den Stielansatz wegschneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Koriandergrün oder den Thymian abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen (Koriander hacken).
3. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren. Kartoffelhälften mit einem kleinen Löffel so weit aushöhlen, dass rundherum ein 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Etwa die Hälfte des ausgehöhlten Kartoffelfleisches mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Hackfleisch, Tomate, Zwiebel und Koriandergrün oder Thymian mischen. Den Emmentaler dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und den Gewürzen abschmecken. In die Kartoffelhälften füllen.
4. Den Rost gut einölen. Die Kartoffelhälften auf den Rost setzen und bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten grillen, bis die Füllung durch ist und die Kartoffeln schön braun sind.