

Rezept

Kartoffelschiffe

Ein Rezept von Kartoffelschiffe, am 27.04.2024

Zutaten

- 8 mittelgroße Kartoffeln
- 200 g saure Sahne
- Pfeffer
- 50 g Cheddar (am Stück)
- Salz
- 1 Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)
- 100 g Gouda (am Stück)

Außerdem

- 1 Salatgurke
- 1 l rote Paprika
- 16 Holzspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 10 g F, 8 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mitsamt Schale ca. 20 Min. in Salzwasser kochen, abgießen und abkühlen lassen. Backofen auf 200° (Umluft) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln längs halbieren. Kartoffeln mit einem Löffel aushöhlen. Das Kartoffelfleisch zerdrücken. Saure Sahne, Mais, Salz und Pfeffer hinzufügen. Käse reiben und die Hälfte unter die Kartoffelmasse mischen.
2. Die Kartoffelhälften mit der Käse-Mischung füllen und den restlichen Käse darüberstreuen. Kartoffelschiffe auf das Backblech setzen und im heißen Ofen 10-15 Min. backen.
3. Für die Segel die Gurke waschen, abtrocknen und quer halbieren. Jede Hälfte der Länge nach in 8 dünne Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, waschen und aus der Paprika 16 kleine Fähnchen schneiden. Die Gurkenstreifen und die Paprikafahnen auf die Spieße stecken und als Segel in die Kartoffelboote spießen.