

Rezept

SiS Gefüllte Kartoffeln

Ein Rezept von SiS Gefüllte Kartoffeln, am 28.06.2026

Zutaten

1 kg große Kartoffeln	Salz
100 g mittelalter Gouda (Dreiviertelfettstufe)	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	200 g Rucola
1 TL Olivenöl	Pfeffer
75 g Crème légère	300 ml Gemüsebrühe
2 Scheiben Vollkornbrot (100 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 634 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser 15 Min. vorkochen. Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen und das Innere in eine Schüssel geben. Den Gouda bei Bedarf entrinden und in die Schüssel dazureiben.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Rucola waschen, putzen und trockenschleudern, die Blätter hacken. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Eine beschichtete Pfanne mit dem Öl auspinseln und erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Rucola kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Pfanneninhalt unter die Kartoffel-Käse-Mischung mengen und die Kartoffeln damit füllen. Die restliche Füllung mit Crème légère und Brühe pürieren und in einer Auflaufform verteilen. Die gefüllten Kartoffeln daraufsetzen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 30 Min. backen. Mit dem Brot anrichten.