

Rezept

Überbackene Ricotta-Kartoffeln

Ein Rezept von Überbackene Ricotta-Kartoffeln, am 26.04.2024

Zutaten

8	Kartoffeln	1 kg	Salz
50 g	Sahne	2 EL	Butter
1 TL	Oregano	1	Ei
150 g	Ricotta		Salz
	Muskatnuss	100 g	Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln waschen und in Alufolie wickeln. Salz 1-2 cm dick in einem Bräter verteilen. Die Kartoffeln daraufsetzen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. garen.
2. Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel bis auf 1 cm Rand herauslöfeln. Die ausgelöste Kartoffelmasse fein stampfen oder durchpressen.
3. Die Sahne mit Butter, Oregano und 1 Prise Salz erhitzen. Die Kartoffelmasse dazugeben und unter Rühren zu einem Püree kochen, das sich vom Topfboden löst. Das Ei trennen. Eigelb, Ricotta und Käse unter das Püree rühren, mit Muskat würzen. Eiweiß mit 1 Prise Salz mit den Schneebesens des Handrührgeräts steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen, 30 Min. im heißen Ofen garen. Die Ricotta-Kartoffeln sofort servieren.