



Gefüllte Kartoffeln

Zubereitung:

- Pellkartoffeln vom Vortag verwenden, längs halbieren und das Innere aushöhlen.
- Austernpilze klein schneiden, Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und beides in Butter andünsten.
- Die zerdrückte Kartoffel und die Pilze mit dem Frischkäse und 2 EL geriebenen Käse vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und in die Kartoffelhälften füllen.
- Zuletzt mit dem restlichen Käse bestreuen.
- In einer gefetteten Auflaufform im Backofen bei 180°C 15-20 min. backen

Zutaten für 2 Personen:

8 mittelgroße Kartoffeln

100 g Austernseitlinge

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Butter

2 EL Frischkäse, Schmand
oder Feta

Salz, Pfeffer, Majoran

3 EL geriebener Käse