

Gefüllte Frühkartoffeln mit Kohlrabi

4 Personen -Zubereitung 50 Minuten

- 4 große Kartoffeln oder 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Kohlrabi mit Grün ca. 500g
- 200 g Crème fraîche
- 100 g geriebener Goudakäse
- Optional:
 - 80 g Schinkenwürfel
 - 2 Frühlingszwiebeln falls noch von letzter Woche übrig 😊
 - 100g Mais aus dem Glas
 - 100g Kidenybohnen oder schwarze Bohne

Kartoffeln waschen und mit der Schale für 15-20 Minuten kochen. Die genaue Kochzeit richtet sich nach Größe und Sorte. Sie sollten schon weich werden, aber noch bissfest sein und nicht zerfallen.

Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen.

Kohlrabi schälen und in ca. 1,5 cm Stücke würfeln die Frühlingszwiebel fein würfeln. Kohlrabigrün waschen und in feine Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln (+Schinkenwürfel) andünsten. Anschließend Kohlrabi, (+Bohnen und Mais dazugeben) 2 min. dünsten, mit Salz/Pfeffer würzen.

Crème fraîche, die Hälfte des Käses und Kohlrabigrün dazugeben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Kartoffeln abgießen und einmal in der Mitte durchschneiden. Die Hälften vorsichtig aushöhlen. Das geht mit einem kleinen Löffel oder einem spitzen Messer. Kartoffelhälften auf das Blech legen.

Wer möchte kann etwas Kartoffelmasse in die Kohlrabi-Zwiebel-Masse unterheben.

Etwas Zwiebelgrün in feine Ringe schneiden und die Füllung auf den Kartoffelhälften verteilen, den restlichen Käse und das Zwiebelgrün darüber streuen.

Backe die gefüllten Kartoffeln für etwa 15 Minuten, bis der Käse geschmolzen ist. Lasst es euch schmecken!