



kochen.tv

## Gefüllte Kartoffeln mit Lammgehacktem, vielen Kräutern und mit Käse überbacken



### Zutaten:

- 4 Riesenkartoffeln Die Riesenkartoffeln im Salzwasser kochen. Mit dem  
6 oder mittelgrosse Messer einstechen. Wenn sie sich von selbst vom Messer  
Festkochende lösen, sind sie gar.
- 500 g Lammhack grob
- 1 Ei Kartoffeln auskühlen lassen und mit dem Pariserlöffel  
1 Eigelb aushöhlen. Die Kartoffel unten etwas abschneiden, damit  
1 Zwiebel, gehackt sie schön liegt.
- Curry, Paprika  
Salz, Pfeffer Zwiebeln und Kräuter grob hacken und in eine Schüssel  
Senfpulver geben. Das Lammhackfleisch und die Eier dazugeben, mit  
Olivenöl den Gewürzen abschmecken und kräftig von Hand kneten.
- 15 Cherrytomaten In einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten. Zuletzt  
Reibkäse die geviertelten Cherrytomaten unterheben.  
(z.B. Scarmorza,  
Provolone,  
Gruyer Die Hackfleischmasse in die Kartoffeln geben und den Käse  
Sbrinz, darüber streuen. Am besten in eine Gratinschale  
Ziegenkäse) einschichten. Im Ofen bei 180° während ca. 20 Minuten  
backen.

### Zubereitung:

Mit Blattsalaten oder evt. Quarksauce servieren.

Rezept von Meta Hildebrand

