Rezeptempfehlungen

Kartoffeln mit geschmolzenen Tomaten

1 Die ungeschälten Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser geben, zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen lassen.
2 Die Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen, mit einem Löffel aushöhlen und die Kartoffelhälften auf ein Backblech legen.
3 Das Ausgehöhlte der Kartoffel zu einem Püree verarbeiten und in eine Schüssel geben.
4 Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Butter erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig schwitzen.
5 Tomaten enthäuten, in Würfel schneiden, zu der Zwiebel und dem Knoblauch geben und kurz anschwitzen. Danach die Kräuter untermischen. Die Masse vom Herd nehmen, leicht abkühlen lassen und unter das Kartoffelpüree mischen.
6 Den Gouda und die Eigelbe unterrühren, mit Gewürzen (Salz, Pfeffer, Muskat) abschmecken.
7 Die Masse in die Kartoffelhälften geben. Danach die Kartoffelhälften im auf 180-200 °C vorgeheizten Backofen, 20-25 Minuten überbacken.

Zutaten:

- 8 große Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Butter
- 2 Tomaten
- Kräuter (gemischt)
- 150g Gouda
- 2-3 Eigelbe

Ellenberg's Kartoffelvielfalt GmbH & Co. KG - Ebstorfer Str. 1 - 29576 Barum - Tel. 05806 / 304 - Fax 05806 / 1250
eMail: info@kartoffelvielfalt.de - Web: www.kartoffelvielfalt.de