



GEFÜLLTE KARTOFFELN



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Füllungen bleiben länger saftig
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

4 Große Kartoffeln à 200 g

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Classic, ungekühlt

250 g Paprikaschote(n), klein gewürfelt

2 EL Petersilie, fein gehackt

Salz und Pfeffer

60 g Emmentaler, gerieben

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln mit der Schale kochen. Anschließend einen Deckel abschneiden und den restlichen Kartoffel vorsichtig aushöhlen. Kartoffelmasse mit einer Gabel zerdrücken.
2. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kartoffelmasse, Paprika und Petersilie dazumischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Masse in die Kartoffeln füllen, mit Emmentaler bestreuen und unter dem Grill ca. 3 Minuten goldbraun backen.
4. Kartoffeldeckel als Dekoration schräg auf die Kartoffeln setzen.