

GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT GEMÜSE UND EI

ZUTATEN

4 mittelgrosse Geschwellte
Kartoffeln

1 Rüebli

1/2 Zucchetti

20g Dörrtomaten

Paprika, Meersalz, Pfeffer

Reibkäse



GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT GEMÜSE UND EI

ZUBEREITUNG:

4 Geschwollte Kartoffeln halbieren und aushöhlen und in eine Gratinform geben.

Rüebli und Zucchetti in kleine Würfel schneiden.

Dörrtomaten in Streifen schneiden und Petersilie hacken.

Gemüse und Dörrtomaten mit Petersilie vermengen und 2 Eier begeben.

Masse mit Gewürzen abschmecken und in Kartoffeln verteilen.

Mit Reibkäse bestreuen.

Im Ofen bei 160°Grad für 20 Min backen.

Passende Beilage: Salat