

Gefüllte Cervelat-Kartoffeln

Zutaten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 23 cm Ø

8 festkochende Kartoffeln

Salz

Pfeffer

Paprika

2 Cervelats, evtl. gehäutet, längs in ca. 6 mm dicke Scheiben geschnitten

4 Scheiben Raclettekäse, halbiert

8 Tranchen Frühstücksspeck

2 dl Fleischbouillon

½ EL Butter, flüssig



Zubereitung

Zubereitung: ca. 25 Minuten

Kochen: ca. 30 Minuten

Gratinieren: ca. 25 Minuten

1. Kartoffeln mit der Schale auf dem Dämpfkorbchen 30 Minuten kochen, leicht auskühlen lassen, schälen, halbieren, würzen.
2. Kartoffeln mit je 1 Cervelat- und 1 Käsescheibe füllen, mit Speck umwickeln. In die Form legen, Bouillon dazugiessen. Kartoffeln mit Butter bestreichen.
3. Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten gratinieren.

Die Kartoffeln im Dampfkochtopf zubereiten. Kochzeit: 10-12 Minuten.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 600 kcal, 25g Eiweiss, 44g Fett, 26g Kohlenhydrate.