


... > Menüart > Beilage > Kartoffeln


Backofenkartoffeln mit Käsefüllung




★★★★☆ 4.12 (24 Bewertungen)

 26 Kommentare

 20 Min.

 normal

 12.06.2004

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

2 kg Kartoffel(n), (in etwa gleich große Knollen)

100 g Käse, geriebenen

100 g Frischkäse

1 Paprikaschote(n), rote

Kräuter, frische (oder TK) nach Belieben

Salz und Pfeffer

Petersilie

Oregano

Olivenöl

Kresse

Thymian

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Die Kartoffeln gut waschen und trocknen lassen.

Währenddessen den Frischkäse mit ca. 4 Esslöffel Olivenöl glatt ziehen und nach und nach Gewürze und die Kräuter begeben. Die Paprika waschen und in kleine Stückchen schneiden, dann mit dem geriebenen Käse dem Rest unterheben.

Mit Olivenöl eine formbare Füllung herstellen. Die Kartoffeln in der Hand mit Olivenöl beschmieren und der Länge nach so aufschneiden, dass eine Hälfte mit der Schnittfläche nach oben gut liegen bleibt. An der Schnittfläche die Kartoffel etwas aushöhlen (dieses Ausgehöhlte kann auch durch kurzes Kochen in Salzwasser, dann zerknetet, der Füllung wieder beigefügt werden) und mit einem Teelöffel die Füllung etwas überhöht auf der Kartoffel verteilen. Bei ca. 165°C (Heißluft) ca. 40 min fertig backen, evtl. am Ende noch ein paar Minuten unter den Grill!

Für vier Personen als Hauptspeise oder als Beilage (6-8 Pers.) Dazu passt: -> Feldsalat an Champignons und -> Roastbeef in Biermarinade

Rezept von



jaguarshark

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

12.03.2018 12:11

SweetPinga

Sehr leckeres Rezept!

Wir haben es mit Spinat gegessen, ich kann mir dazu aber auch gut einen Salat vorstellen.

Die Kartoffeln wird es auf jeden Fall häufiger geben, Danke! :)

[Antworten](#)

26.10.2012 08:31

jaguarshark

Dazu passt, wie auch am Ende vom Rezept geschrieben, "Roastbeef in Biermarinade" und Feldsalat mit Champignons.

Viel Spaß

Antworten

25.10.2012 10:38

zweifachmami

und was passt so dazu??

klingt einfach total lecker hab's schon gespeichert und denk werd ich am
wochenende machen :-)

Antworten

04.11.2010 12:28

eflip

Absolut lecker, statt der Paprika hab ich allerdings Tomaten verwendet und noch
Knoblauch und ein paar Spritzer Tabasco zugegeben. Alle waren total begeistert,
das wirds sich noch öfter gebe. Besten Dank!!!

Antworten

26.04.2009 09:28

humstein

Hallo!

Habe ich mir gerade gespeichert, denn das hört sich sehr lecker an.
Werde diese bei unserem nächsten Grillabend mit probieren.

Meinst du, ich muss dann die Kartoffeln etwas vorkochen, damit sie auf dem Grill
auch durch werden?

Lg humstein

Antworten

hailie-jade

Wird heute Abend ausprobiert! :-)

Antworten

03.11.2004 19:25

Ridan

Wird umgehend probiert *:))

LG

Ridan

Antworten

14.07.2004 18:09

magictrixi

diese kartoffeln könnten auch zu frisch gegrilltem (holzofen) sehr gut schmecken. hört sich auf alle fälle sehr gut an.

Ig trixi

Antworten

03.07.2004 17:12

genovefa56

Habs schon probiert,ganz lecker
Danke, tolles Rezept!

LG Grete

Antworten

02.07.2004 18:05

Lupo-line

Hallo,

liest sich einfach lecker!
Hab`s gedruckt, werd`s probieren!

Danke, LG,
Lupo-line

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[ackersalat rezepte](#), [frischkäse-dessert rezepte](#), [kirchstreuselkuchen rezepte](#),
[kräuterwaffeln rezepte](#), [lummerbraten rezepte](#), [nackenbraten rezepte](#), [omlette rezepte](#),
[schwebraten rezepte](#), [spargelsalat rezepte](#), [spinatknödel rezepte](#)

© 1998-2021 Chefkoch GmbH