



Gefüllte italienische Bauernkartoffeln auf kleinem Ratatouille

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Preiswert, gesund, originell und „schmackig“

Zutaten

- Für die Kartoffelfüllung:
 - 16 gleichmäßig kleine, fest kochende Pellkartoffeln
 - 100 g mageren Speck in Würfeln
 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
 - 1 Frühlingszwiebel in dünnen Ringen
 - 3 - 4 getrocknete Tomaten in Öl, gewürfelt
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - Gewürze
- Für die Panade:
 - 2 - 3 Eier
 - Etwas frisch geriebenes Weißbrot ohne Rind, (Milde Pain) oder Panierbrot
- Für das Ratatouille:
 - 3 Stück Gemüsepaprika, rot, grün, gelb in 2 cm großen Würfeln
 - 1 Zucchini in Würfeln
 - 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Würfeln
 - 10 Stück kernlose, schwarze Oliven, halbiert
 - 1 kleine Fenchelknolle in Würfeln
 - 1 große Freiland Tomaten in Würfeln
 - ½ fein gewürfelte Chili Schote
 - 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
 - Etwas Olivenöl
 - Etwas frischen, geschnittenen Rosmarin und Thymian

Zubereitungsart

Schritt1

Das Ratatouille:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der Chili Schote in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Nach Garpunkt zuerst den Paprika -, die Zucchini ,- und den Fenchelwürfel dazu geben. 3 - 4 min. leise schmoren lassen, bissfest halten. Zuletzt folgen die Oliven, die frischen Tomatenwürfel, sowie die gehackten Kräuter; pikant nachschmecken.

Schritt3

Die Kartoffeln:

Schritt4

Die Kartoffeln herkömmlich mit Salz und etwas Kümmel ca. 8 min., nicht zu weich kochen, etwas abkühlen lassen, in der Länge aufschneiden. Mit einem Ausstecher oder Teelöffel das „Innenleben“ heraus nehmen. Verwahren, wird noch für die Füllung gebraucht.

Schritt5

Die Ober- und Unterseite der Kartoffeln bei einander lassen.

Schritt6

Die Füllung:

Schritt7

Den Speck mit den Zwiebeln und dem Knoblauch glasig anschwitzen, die Frühlingszwiebel geben, und zeitversetzt die Tomaten..

Schritt8

Das Kartoffel Innenleben etwas mit einer Tischgabel zerdrücken und zum Speck geben, mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

Schritt9

Die Füllung in die ausgehöhlten Kartoffeln geben und die Oberseite darüber setzen.

Schritt10

Jede gefüllte Kartoffel einzeln mehlen, durch aufgeschlagene, ganze Eier ziehen und in „Mide Pain“ oder Panierbrot wälzen.

Schritt11

In 160° C heißem Fett schwimmend, goldbraun heraus backen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Kartoffeln wieder halbieren und auf/an dem „knackigen Ratatouille“ anrichten.

Rezeptart: Kartoffelgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-italienische-bauernkartoffeln-auf-kleinem-ratatouille/>