



# Gefüllte Kartoffeln mit frischen Pfifferlingen und Bärlauch Dipp

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In der Sommer-Pilzzeit, „schmackig“, mit Kartoffelpürrée mit Macadamia Nüssen

## Zutaten

- Für die gefüllten Kartoffeln:
- 8 - 12 Stück, gleichmäßig große Kartoffeln (Baked Potatos)
- 500 g frische, geputzte Pfifferlinge
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe (wenn man mag, geht auch ohne)
- 50 g magerer Speck in Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El gehackten Schnittlauch
- 30 g Butter
- Etwas Nussöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Für den Bärlauch Dipp:
- ¼ l Bio Joghurt
- 2 El Bio Quark
- 1 El geschlagene Sahne
- 2 El Walnuss- oder Olivenöl
- ca. 30 g gezupfter Bärlauch, gehackt
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Pfifferlinge:

## **Schritt2**

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit einer Bürste oder Küchenkrepp säubern, auf gleiche Größe schneiden. In heißem Öl „Chargen Weise“ anbraten, nicht zuviel auf einmahl, damit die Pilze Farbe nehmen und keinen Fond ziehen.

## **Schritt3**

Seperat den fein geschnittenen Speck knusprig anbraten, danach die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben.

## **Schritt4**

Nunmehr die angebratenen Pilze dazu geben. Salzen und pfeffern,

## **Schritt5**

3 - 4 min. schmoren; zuletzt folgen Petersilie und Schnittlauch.

## **Schritt6**

Die Kartoffeln:

## **Schritt7**

Möglichst große, gleichmäßige Kartoffeln in Salzwasser mit Kümmel kochen, pellen (oder auch nicht) und halbieren.

## **Schritt8**

Mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen, einen ausreichend großen Rand stehen lassen.

## **Schritt9**

Kartoffelpürrée mit Macadamia Nüssen und Nussöl:

## **Schritt10**

Gern reiche ich aus dem „Kartoffel Innenleben“ zur "guten Weiterverarbeitung" noch ein leckeres Pürrée mit gehackten, gerösteten Macadamia Nüssen.und Nussöl statt Butter.

## **Schritt11**

Der Bärlauch Dipp:

## **Schritt12**

Bio Quark und Joghurt glatt rühren, salzen und pfeffern und für den guten Geschmack etwas Walnussöl unterrühren; den gehackten Bärlauch dazu geben.

## **Schritt13**

## **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt15**

Die Kartoffeln „üppig“ mit den Pfifferlingen füllen und den Bärlauch Dipp drum herum geben

**Rezeptart:** Kartoffelgerichte **Tags:** einfach, pfifferlinge, pilzgerichte, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-kartoffeln-mit-frischen-pfifferlingen-und-baerlauch-dipp/>