



# Malakoff-Kartoffeln

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Fleischlos,herzhaft-schmackig, für den Single, als Beilage oder Abendessen

## Zutaten

- 150 g Bergkäse, grob geraspelt: Greyerzer, Appenzeller, alter Gouda geht auch
- 6 gleichmäßig große, längliche Pellkartoffeln
- 1/2 Knoblauchzehe
- 15 g Mehl
- 1 kleines Ei oder zwei Eigelbe
- 25 ml Weißwein
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Kartoffeln in Salzwasser zunächst nicht ganz gar kochen,

### Schritt2

(8-10 min.) schälen und in der Länge halbieren.

### Schritt3

Unten etwas gerade schneiden, damit die Kartoffelschiffchen besser stehen.

### Schritt4

Mit einem Pariser Kartoffel Ausstecher oder einem Teelöffel aushöhlen, dabei aber einem kleinen Rand stehen lassen.

### **Schritt5**

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, (Die ausgehöhlte Seite nach unten) salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln.

### **Schritt6**

Den Backofen auf höchste Stufe Oberhitze hochfahren und 6-8 min. auf der obersten Schiene unter den Backofen-Grill stellen, leicht bräunen.

### **Schritt7**

Inzwischen das Kartoffel-Innenleben und den Käse grob raffeln, den Knoblauch, Weißwein, das Mehl und die Eier verrühren. Mit wenig Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### **Schritt8**

Die Kartoffelhälften wieder umdrehen und die Füllung "kuppelartig" einfüllen, mit einem Tismesser glatt streichen.

### **Schritt9**

Wieder etwas Olivenöl darüber träufeln und etwas Bergkäse darüber streuen, im Backofen goldgelb überbacken.

### **Schritt10**

Mit einem frischen Marktsalat und Gekonntgekocht:

### **Schritt11**

Avocado - Pfefferschoten - Dip, Gemüse - Joghurt - Dip, Provenzalischer Kräutern - Crème fraiche oder Chili - Tomaten - Kräuterdipp reichen.

**Rezeptart:** Vegetarisch **Tags:** abendessen, bergkäse, fleischlos, Unter 30 Minuten, vegetarisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/malakoff-kartoffeln/>