

## Gefüllte Ofenkartoffeln mit Pilzen



- **Küche:**Deutsch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
  
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Auf Straßenfesten und der Kirmes gibt es Ofenkartoffeln an jeder Ecke - mit unserem Rezept für **gefüllte Ofenkartoffeln mit Pilzen** ist der Kirmesbestseller im Handumdrehen zubereitet.

Einfach, nahrhaft und soo lecker! Am besten eignen sich für die Ofenkartoffeln **aromatische Steinchampignons**. Wenn gerade Pfifferlinge Saison haben, schmecken die Ofenkartoffeln auch hiermit besonders lecker. Etwas für diejenigen, die es ein wenig außergewöhnlicher mögen.

Das tolle an hausgemachten Kartoffeln - im Gegensatz zum Straßenfest oder der Kirmes - ist, dass man sie **mit allem befüllen kann, was schmeckt**. Außerdem sind die warmen Kartoffeln an Verkaufsständen immer überteuert. Zu Hause kostet es nur einen Bruchteil davon. In dieser leckeren Pilz-Version einfach Pilze mit Frühlingszwiebeln in Butter anschwitzen. Daraufhin wird das Ganze lecker mit Creme Fraiche, Schmelzkäse und Petersilie vermennt und befüllt. Am Ende schön

**deftig mit Käse überbacken** et voila - fertig sind die köstlichen Ofenkartoffeln - vegetarisch, abwechslungsreiche Alltagsküche für jeden Tag. Passt auch wunderbar als Grillbeilage mit einem großen, frischen Salat. Natürlich kann man die Ofenkartoffeln mit Pilzen auch als eigenständige Hauptmahlzeit zubereiten oder zu einem Stück Fleisch anrichten.

## Zutaten

- 5 mittelgroße Kartoffeln
- 150 g Steinchampignons
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL Markenbutter
- 1 Eigelb
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Schmelzkäse
- 1- 2 EL Reibekäse
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Kartoffeln zunächst kochen. Die Kartoffeln in ganzer Länge halbieren, mit einem Teelöffel aushöhlen. Dabei 1 cm Rand stehen lassen Nebeneinander auf das Backblech legen; das Kartoffel-Innere zerdrücken.

### Schritt2

Champignons vierteln und Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Die Champignons mit den Frühlingszwiebeln in der Butter anschwitzen. Die zerdrückten Kartoffeln, Crème fraîche, Petersilie, Schmelzkäse und 1 El Reibkäse dazu geben, das Eigelb verrühren, abschmecken.

### Schritt3

„Üppig“ in die Kartoffeln füllen, mit Reibkäse bestreuen und einige Butterflöckchen obenauf setzen. Bei 180°C / Umluft ca. 20 min. auf der mittleren Schiene backen

## Ofenkartoffeln mit Pilzen: Herbstzeit ist Kartoffelzeit

Die Herbst- und Winterzeit ist zugleich Kartoffelzeit. Zu keiner Jahreszeit verputzen die Deutschen so viele Kartoffeln wie in der kalten Jahreszeit. Das tolle an Kartoffeln ist, dass sie sättigen, lecker sind und viele wichtige Nährstoffe enthalten. Darüber hinaus sind sie einfach unglaublich vielseitig!

Für die ganze Familie oder für Gäste eignet sich wunderbar ein mediterranes, französisches Kartoffelgratin mit Mozzarella, Tomaten, Peperoni und Thymian. Das Gratin kann man wunderbar mit einem Hauptgang kombinieren und im Herbst mit Kürbis ergänzen. Insbesondere zu Rindfleisch, Lamm und schweren Rotweinsaucen passt ein Kartoffelgratin hervorragend. Bei GekonntGekocht haben wir da ein tolles Rezept für Lammkotletts auf Balsamico-Rotwein-Schalotten mit Kartoffelgratin.

Wer einmal etwas andere Ofenkartoffeln ausprobieren möchte, für den haben wir natürlich auch den Klassiker: Gefüllt mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Schnittlauch und Creme Fraiche. Seit Jahren ist eines der Lieblingsgerichte von unseren Kleinen Spaghetti Bolognese. Doch die Bolognese muss doch nicht immer mit Spaghetti daherkommen. Viel nahrhafter und gut für ein Mittagessen eignen sich hier unsere Ofenkartoffeln mit Sc. Bolognaise und herzhaftem Kräuterquark. Und auch bei der klassischen Lasagne kann man die Nudel-Blätter ganz einfach durch Kartoffeln ersetzen - heraus kommt eine „Kartoffel-Lasagne“.

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Grillrezepte, Kartoffelgerichte, Pilzgerichte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** bodenständig, fleischlos, herzhaft, kartoffelgratin, kartoffeln, lecker, preiswert, vegetarisch, vielseitig

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)162
- KH (g)13
- Fett (g)10
- Eiweiß (g)5
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ofenkartoffeln-mit-pilzen/>