

Kartoffeln mit Paprika-Schinkenfüllung

Zubereitung:

Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in einem gelochten Garbehälter bei 100°C 25 Minuten garen.

Schinkenwürfel, Käse, Sauerrahm, Paprika, Tomaten und Senf miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln etwas aushöhlen und die Füllung auf die Kartoffeln verteilen. Weitere 3 Minuten bei 100°C garen.

Extra-Tipp:

Reichen Sie dazu gemischten Salat.

Einstellung: Garen Gemüse
Temperatur: 100°C
Zeit: 25 + 3 Minuten

Das brauchen Sie:

4 mittelgroße mehlig Kartoffeln
100g Schinkenwürfel
100g geriebener Edamer
100g Sauerrahm
1 feingewürfelte rote Paprika
3 feingewürfelte Tomaten
1 EL scharfer Senf
Salz, Pfeffer