

Kräuterladen Hollerblüte

Kräuter-, Wildkräuter-, Wildobst-, Früchte- und Blütenrezepte

Rezept des Monats Mai 2013

Kartoffeln mit Giersch-Füllung

Zutaten:

2 – 4 Kartoffeln, gewaschen und sauber gebürstet
3 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
3 EL Knoblauchöl
drei Hände voll Giersch (zarte, junge Blätter)
1 TL Wildkräutersalz
etwas bunten Pfeffer aus der Mühle
1 EL Kräuter-Gewürzmischung
50 g Frischkäse
50 g Schafskäse, in kleine Würfel geschnitten
ca. 50 g geriebenen Bio-Gouda

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale gar kochen.

In einem Topf die Frühlingszwiebeln im Knoblauchöl andünsten.

Den Giersch waschen, trocken schleudern, klein schneiden, hinzufügen und kurz mit andünsten.

Mit Wildkräutersalz, buntem Pfeffer und Kräuter-Gewürz-Mischung würzen.

Dann Frischkäse und Schafskäse untermischen. Den Topf vom Herd nehmen.

Die gekochten Kartoffeln halbieren, vorsichtig auseinander drücken und in eine Auflaufform geben.

Die Giersch-Mischung in die Kartoffelöffnung und über die Kartoffeln geben.

Die Kartoffeln mit dem Reibekäse überstreuen und im Backofen 15 – 20 Minuten bei 200 °C überbacken.

Guten Appetit!

Freuen Sie sich über den Giersch in Ihrem Garten, er schmeckt einfach köstlich.