



Gefüllte Kartoffel

Zutaten:

15 Stück Kartoffeln
500g Faschiertes
1Bund Petersilie
3 Stück Knoblauchzehen
3 Eigelb
1 EL Tomatenpaste
Semmelbröseln
2 Stück Zwiebel
Öl, Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Kurkuma

Zubereitung:

Das Backrohr auf 200Grad vorheizen.

Die Kartoffeln waschen und halbieren.

Das Faschierte mit den gehackten Zwiebeln, der gehackten Petersilie, Tomatenpaste und den Gewürzen vermischen.

Die Kartoffelhälften mit der Masse befüllen und anschließend mit verquiritem Eigelb und Semmelbröseln panieren.

Die gefüllten Kartoffeln auf ein Backblech legen und mit Öl bespritzen, anschließend für 30 Minuten backen.

Rezept und Foto wurden von Ruqaia zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.