



# 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 verquirltem 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 Ruqaiya zur Verfügung gestellt.**

**Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"**

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