

Kartoffel-Schiffchen

Zutaten

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Für 5 Kinder und 1 erwachsene Person
Die Mengenangaben in Klammern sind für 10 Kinder und 2 erwachsene Personen

Blech oder Gratinform
Butter für die Form

6–7 (12–14) mittelgrosse Gschwellti, geschält, Salz, Pfeffer

Füllung

Kartoffelinneres
½ (1) Zwiebel, fein gehackt
200 g (400 g) gemischtes Gemüse, z.B. Rübli und Kohlrabi, gerüstet, fein gerieben
½ (1) Bund Schnittlauch, fein geschnitten
125 g (250 g) Quark oder Kräuterfrischkäse
Salz, Pfeffer
2–3 EL (5–6 EL) geriebener Gruyère AOP
Rosmarinzweiglein zum Garnieren



Tipp

Dazu passt Salat.



Zubereitung

1. Gschwellti längs halbieren, Kartoffelinneres mit einem Löffel oder Kugelausstecher herausschaben, so dass Schiffchen entstehen. Diese in die vorbereitete Form legen, würzen.
2. Füllung: Kartoffelinneres mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel fein zerdrücken. Zwiebel, Gemüse, Schnittlauch und Quark oder Frischkäse daruntermischen, würzen. Füllung in die Kartoffeln verteilen. Gruyère darüber verteilen, mit Rosmarin garnieren. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 25–30 Minuten backen.