

Green Cuisine`s Rezepte

Green Cuisine`s Rezepte

Gefüllt Kartoffelschiffchen

Vier Personen (Zwei Große & zwei Kiddies)

- 4-6 Essl. Tomatenpesto
- 200 g Schafskäse gewürfelt
- 2 El Butter
- Salz & Pfeffer
- Schwarze & grüne Oliven ohne Kern - halbiert
- 3 Möhren in kleine Stücke geschnitten (roh)
- 1/2 Tasse Beluga- und/oder Château- Linsen
- 9 Festkochende Kartoffeln

Kartoffeln am Vortag kochen. Wenn sie erkaltet sind, der Länge nach halbieren. Pro Person ca. 3 Kartoffelhälften, für die Kids 2 Hälften, der Rest ist für die Füllung. Mit einem Teelöffel eine Mulde formen. Die Kartoffelhälften werden mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Linsen bissfest kochen und stark salzen, 5 Min. ziehen lassen und mit Wasser gut abspülen. Für die Füllung werden alle restlichen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse gedrückt und mit den anderen Zutaten verknetet, am besten mit den Fingern. Nun werden die Kartoffelschiffchen gefüllt. Schön voll machen, ab in den Ofen: 15 Min. bei 180°C.