

Gruselige Kartoffelaugen

Gefüllte Kartoffeln mit Crème fraîche und Käse.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Zutaten:

8 festkochende Kartoffeln ,
mittlere Größe, etwa 1 kg
Salz
1 Eigelb (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
Muskatnuss

Außerdem:

250 g Mozzarella
gefüllte Oliven mit Paprika
etwa 1 EL Tomatenketchup

Wie mache ich gruselige Kartoffelaugen?:

1 Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, in Salzwasser in 20-25 Min. nicht ganz weich garen. Dann abgießen, pellen und erkalten lassen. Mozzarella-Kugeln in je 8 Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Zubereiten:

Kartoffeln längs halbieren. Die Hälften an der langen Seite begradigen, so dass sie gerade stehen. Kartoffelhälften mit einem kleinen Kugelausstecher oder kleinem Löffel aushöhlen. Kartoffelreste an die Seite stellen. Kartoffelhälften auf das Backblech setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Kartoffelreste durch eine Kartoffelpresse drücken. Masse mit Eigelb, Crème fraîche verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Die Masse in die ausgehöhlten Kartoffelhälften flach einspritzen. Je eine Scheibe Mozzarella auf jeweils eine Kartoffelhälfte legen und in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Garzeit: etwa 25 Min.

- 4 **Verzieren:**
Oliven in dünne Ringe schneiden. Die Olivenstückchen als Auge auf die gebackenen Kartoffelhälften legen. Den Ketchup in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Kleine "Äderchen" auf die Augen spritzen.

