

## Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Lauch und Spinat

VORBEREITEN

35  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Personen

4 große mehligkochende Kartoffeln (je etwa 300-350 g), Schale abgebürstet  
 3 Esslöffel Butter  
 500 g Lauch  
 350 g kleine zarte Spinatblätter  
 100 g pikanter Cheddar, gerieben  
 grobes Meersalz  
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
 8 Esslöffel frisch geriebene Semmelbrösel  
 1 Teelöffel Olivenöl  
 1 Esslöffel Schnittlauchröllchen

### Zubehör

Mikrowelle

- 1 -

Die Kartoffeln jeweils sechs- bis achtmal mit einer Gabel einstechen und in der Mikrowelle auf hoher Stufe in 12–14 Min. weich garen, dabei einmal wenden. Vorsichtig aus der Mikrowelle nehmen und handwarm abkühlen lassen. Kartoffeln auf eine Arbeitsfläche legen und das obere Drittel wie einen Deckel abschneiden. Mit einem Löffel die

Kartoffeln bis auf einen 1 cm breiten äußeren Rand aushöhlen. Die ausgehöhlte Kartoffelmasse in einer großen Schüssel mit 1 EL Butter verkneten.

- 2 -

Die weißen und hellgrünen Abschnitte der Lauchstangen in dünne Scheiben schneiden. In einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. In einem großen Topf 2 EL Butter auf mittlerer Stufe zerlassen und den Lauch darin 8–10 Min. dünsten, bis er weich ist und etwas Farbe annimmt, dabei ab und zu umrühren. Den Spinat dazugeben und in 3–4 Min. zusammenfallen lassen, gelegentlich umrühren. Vom Herd nehmen und das Gemüse bei Bedarf in einem Sieb kurz abtropfen lassen.

- 3 -

Die Spinat-Lauch-Mischung und den Käse zu der Kartoffelmasse in die große Schüssel geben und alles gut vermischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

- 5 -

Die Füllung gleichmäßig auf die ausgehöhlten Kartoffeln verteilen, dabei die Masse so kompakt und hoch wie möglich einfüllen.

- 6 -

In einer kleinen Schüssel die Semmelbrösel mit dem Öl vermischen, anschließend je 1 EL sanft in die Füllung drücken.

- 7 -

## Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Lauch und Spinat

Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Kartoffelschiffchen über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 16–18 Min. grillen, bis sie durch und durch heiß und auf der Ober- und Unterseite knusprig gebräunt sind. Mit einer Grillzange die Kartoffeln vorsichtig vom Grill nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.