

Kumpir mit gebratenen Pilzen und Ricotta-Creme

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Kartoffeln

4 große Kartoffeln (mehlig kochend)
400 g Pilze nach Wahl
4 Frühlingszwiebeln
6 Esslöffel Pflanzenöl
250 g Ricotta
100 g Crème fraîche
2 Esslöffel Sahne
1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund Petersilie
5 Radieschen
4 Teelöffel Butter
Salz, Pfeffer

Genau das Richtige für kühle Tage: warme Ofenkartoffel mit herzhafter Füllung aus gebratenen Pilzen, Radieschen und Kräutern. Komplettiert wird die Knolle mit milder, sahniger Ricotta-Creme. Wer Pilze mag, wird diese rustikale Kumpir-Variante lieben.

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln gründlich waschen und rundherum mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit 4 Esslöffeln Sonnenblumenöl und etwas Salz einreiben. Einzeln in Alufolie einpacken. Auf den Ofenrost legen und 60 Minuten im Ofen garen.

- 3 -

Pilze putzen, größere Pilze teilen oder vierteln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

- 4 -

Pilze mit 2 Esslöffeln Öl in einer Pfanne anbraten. Frühlingszwiebeln zugeben, kurz mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Ricotta, Crème fraîche und Sahne glattrühren. Radieschen fein würfeln, Schnittlauch und Petersilie hacken und in die Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und längs aufschneiden. Dabei solltest du darauf achten, dass sie unten ganz bleiben und du sie nicht komplett zerteilst. Ein wenig von dem Kartoffelinneren aus jeder Knolle herauskratzen und auflockern. Je 1 Teelöffel Butter auf der gelockerten Kartoffel schmelzen lassen und mit Salz würzen.

- 7 -

Kartoffeln mit Ricotta-Creme und Pilzen füllen.