

Kumpir mit Sauerkrautfüllung und Pumpernickel-Crumble

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

75
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Kartoffeln

4 große Kartoffeln (festkochend)
4 Esslöffel Pflanzenöl
500 g Sauerkraut
200 g Schmand
2 Teelöffel Kümmel
2 Esslöffel Honig
2 Scheiben Pumpernickel
2 Esslöffel Haselnüsse
5 Teelöffel Butter
1/2 Bund Petersilie
4 Esslöffel geriebener Gouda
Salz, Pfeffer

Sauerkraut schmeckt nur mit Püree? Denkste! Hier kuschelt sich das säuerliche Weißkraut mit Honig und Schmand ganz entspannt in eine heiße Ofenkartoffel - gebettet auf schmelzendem Gouda. Für den richtigen Crunch gibt's herzhaften Pumpernickel-Crumble mit Haselnüssen oben drauf.

- 1 -

Ofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Kartoffeln gründlich waschen und rundherum mehrfach mit einer Gabel einstechen. Mit Sonnenblumenöl und Salz einreiben. Einzeln in Alufolie einpacken. Auf den Ofenrost legen und 75 Minuten im Ofen garen.

- 3 -

Sauerkraut mit Schmand, Kümmel und Honig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und kaltstellen.

- 4 -

Haselnüsse hacken und Pumpernickel fein zerbröseln. Zusammen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Mit Salz würzen und 1 Teelöffel Butter in den Bröseln schmelzen lassen. Petersilie hacken, unter die Brösel mischen.

- 5 -

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 darauf schmelzen lassen und mit Salz würzen.

- 6 -

Je 1 Esslöffel Gouda in die gelockerte Kartoffel geben und vermengen. Mit je 2 Esslöffeln Sauerkraut füllen und mit Pumpernickel-Crumble toppen.