

annemarie wildeisen's

# KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter  
[www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)

## Gefüllte Kartoffeln



### Für 4 Personen

4 Baked Potatoes (Spezialkartoffeln)  
40 g Kräuterbutter  
40 g geriebener Sbrinz  
1 Bund Schnittlauch  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**1** Die Kartoffeln ungeschält in nicht zu viel Wasser je nach Grösse 30–40 Minuten nicht zu weich kochen. Abschütten und kurz etwas abkühlen lassen.

**2** Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und mit einem Kugelausstecher oder scharfkantigen Löffel bis auf einen Rand von etwa 1 cm Dicke aushöhlen. Die ausgelöste Kartoffelmasse in eine Schüssel geben. Kräuterbutter und Sbrinz beifügen. Den Schnittlauch mit einer Schere dazuschneiden. Alles gut mischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen.

**3** Die Füllung in die Kartoffelhälften geben und diese wieder zusammenklappen. Die Kartoffeln satt in Alufolie wickeln.

**4** Die Kartoffeln wenn möglich direkt in der Glut oder auf dem Grillrost bei relativ starker Hitze 10–15 Minuten backen.

Pro Portion 5 g Eiweiss,  
12 g Fett, 21 g Kohlenhydrate;  
214 kKalorien oder 895 kJoule

Glutenfrei Purinarm

**B.Siegenthaler AG**, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern  
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19  
[www.siegenthaler-kuechen.ch](http://www.siegenthaler-kuechen.ch)

**Siegenthaler AG**

Küchen und Haushaltgeräte