



An-Ju's Kartoffeltraum

Das Rezept ist für 4 Pers. p.Pers. 5 SmartPoints

Zutaten:

8 Mittelgroße Kartoffeln - die vorab bißfest garen, 3 Lauchzwiebeln - in kleine Ringe schneiden, 2 Paprika - in kleine Würfel schneiden, 200 g Räucherlachs - in kleine Würfel schneiden, 300 g Partygarnelen - bis auf 8 Stk den Rest in klein schneiden, 200 g Riesengarnelen (die kommen nachher auf den großen Ofenzauberer), 1 unbehandelte Zitrone, halbieren, etwas frischen Schnittlauch in Ringe schneiden, Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ und Schlemmerkräuter

Zubereitung:

Wir haben neue Kartoffeln genommen, so dass wir diese nur abgewaschen haben und dann bißfest vorgegart.

Dann den Deckel von der Kartoffel abschneiden und diese aushöhlen. Das Innere der Kartoffel beiseite stellen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun die Paprika mit den Lauchzwiebeln, dem Lachs und den Partygarnelen vermengen. Den Frischkäse in eine Glas Elfe füllen, den Saft der halben Zitrone zugeben und mit den Schlemmerkräutern und dem Gewürz „Nicht Fleisch, nicht Fisch“ herzhaft abschmecken und zu der Fisch-Gemüsemischung geben und alles gut mit dem Scraper vermengen.

Die Mischung nun in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen und oben auf immer eine Partygarnelen setzen.

Nun die restlichen Zutaten mit den Garnelen vermengen und auf den Ofenzauberer verteilen. Darauf denn die Kartoffeln setzen.

Die halbe Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Masse legen und zum Schluss den Schnittlauch drauf geben.

Alles für 20 Min auf dem unteren Rost in den Backofen geben.

Guten Appetit wünschen Euch Anja und Judith ☺

Guten Appetit wünscht: Anja Riehm-Pröpper Selbstständige Direktorin Pampered Chef ®

0163/560 35 36