

# gefüllte Kartoffeln

mit buntem Salat



## Zutaten:

4 Groß	<i>festkochende Kartoffeln</i>
100 Gramm	<i>Räucherspeck</i>
2 Eßlöffel	<i>Öl</i>
2 kleine	<i>Zwiebeln</i>
250 Gramm	<i>Rinderhack</i>
	<i>Salz und Pfeffer</i>
	<i>Thymian</i>
1	<i>Ei</i>
50 Gramm	<i>Emmentaler</i>
	<b>Petersilie</b>
200 Gramm	<i>Sauerrahm</i>
1 mittelgroßen	<i>Eisbergsalat</i>
2 mittelgroße	<i>Möhren</i>
1 rote	<i>Paprika</i>
1 Handvoll	<i>Salatkörner</i>
Essig, Öl, Salz,	<i>Kräuter und Pfeffer</i>



## Zubereitung:

1. die Kartoffeln kochen, längs halbieren und vorsichtig aushöhlen
2. das ausgelöste Kartoffelfleisch, den Speck und die Zwiebeln fein würfeln
3. Speck- und Zwiebelwürfel andünsten
4. Hackfleisch zugeben und anbraten
5. mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen
6. zuletzt das Kartoffelfleisch kurz mit anbraten
7. das Ei mit der Fleisch-Kartoffelmischung und dem geriebenen Käse vermengen
8. nochmals abschmecken
9. ein Blech mit Butter bestreichen
10. die Kartoffeln darauf setzen und mit der Hackfleischmasse füllen
11. im vorgeheiztem Backofen ca. 25 Minuten bei 180°C überbacken
12. etwas Sauerrahm auf jede Kartoffel setzen und mit Petersilie bestreuen
13. Salat waschen und in kleine Stücke rupfen
14. Die Paprika säubern und waschen
15. Anschließend in kleine Stücke schneiden
16. Die Möhren schälen und fein reiben
17. 2 Esslöffel Essig in eine Schüssel geben
18. Salz und Pfeffer, sowie die kleingeriebenen trockenen oder kleingehackte frische Kräuter dazu geben
19. Vier Esslöffel Öl darunter mischen und alles miteinander verrühren
20. Die Salatsoße mit den anderen Zutaten kurz vor dem Servieren miteinander vermengen