

Stadt, Land, Lecker | Gefüllte Ofenkartoffeln mit Chorizo

Zutaten:

- 4 Kartoffeln, mehlig kochend
- 3 rote Zwiebeln
- Knoblauch
- 500 g Chorizo
- 200 g Mahon (mallorquinischer Käse)
- 200 g Frischkäse
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver (geräuchert)
- frischer Koriander
- Salz
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in gesalzene und gebutterte Alufolie einwickeln. Im Ofen garen – bei 220 °C - je nach Größe zwischen 30 und 45 Minuten (durch Anstechen kann man den Gargrad prüfen).

Chorizowürfel, Knoblauch (fein gehackt) und Zwiebelwürfel zusammen in einer Pfanne anschwitzen.

Gegarte Kartoffeln halbieren und aushöhlen. Diese Kartoffelmasse aus dem Inneren, Mahonwürfel und Frischkäse zu den Zwiebeln und Chorizowürfeln hinzugeben und vermengen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Cayenne-Pfeffer, frischem Koriander und Petersilie abschmecken.

Die Kartoffeln mit der Masse füllen und im Ofen unter dem Grill bei 250 °C einige Minuten lang gratinieren lassen (bitte in der Nähe bleiben und beobachten!)

Rezept: Gabriel Heuberger Muiños

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 09.06.2018