

Ofenkartoffeln mit Pilzen und Walnüssen

Zutaten für 4 Portionen:

8 große Kartoffeln – 125 g Butter – 2 Knoblauchzehen – 250 g Champignons – 2 EL gehackte Petersilie – 1 EL gehackter Schnittlauch – Salz – Pfeffer – 250 g Crème fraîche – 150 g Bergkäse – 8 EL Walnüsse

Zubereitung:

- Ofen auf 200 °C (Umluft: 180°C) vorheizen
- Die Kartoffeln gut abbürsten, mehrmals mit einer Gabel einstechen und auf einem Backblech gut 1 Stunde im Ofen backen
- In der Zwischenzeit den Knoblauch schälen und fein hacken und die Champignons in feine Scheiben schneiden
- 25 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch und Champignons zugeben und weich dünsten
- Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Käse reiben
- Wenn die Kartoffeln gar sind, aus dem Ofen nehmen, längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Dabei einen dünnen Rand stehen lassen
- Das Innere der Kartoffeln zusammen mit der restlichen Butter, Petersilie und Schnittlauch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Masse in die Kartoffelhälften füllen und eine Schicht Pilze darauf verteilen. Auf jede Kartoffel etwas Crème fraîche streichen und mit geriebenem Käse bestreuen
- Alles im Ofen noch einmal 10 Minuten überbacken
- Aus dem Ofen nehmen und mit Walnüssen bestreut servieren
- Dazu passe ein frischer Salat der Saison

Wir wünschen guten Appetit!

