



# Ofenkartoffeln

mit Pilzfüllung und Ziegenquark

## • Zutaten :

16 mittelgroße	<i>neue Kartoffeln (mehlig)</i>
1 Kilogramm grobes	<i>Meersalz</i>
je 100 Gramm	<i>Pfifferlinge</i>
	<i>Pie de mouton</i>
	<i>Shiitake-Pilze,</i>
	<i>Egerlinge</i>
4	<i>Schalotten</i>
100 Gramm geräuch.	<i>Bauchspeck</i>
1 Esslöffel	<i>Crème fraîche</i>
100 Gramm	<i>Parmesan</i>
etwas Thymian	
500 Gramm	<i>Ziegenquark</i>
1 Bund	<i>Schnittlauch</i>
Salz Pfeffer Muskat	

## • Zubereitung :

1. Kartoffeln waschen und gut abbürsten
2. ca. 10 Minuten in kochendem Wasser vorgaren
3. auf das Meersalz setzen und im Ofen bei 180 °C ca. 20 Min. garen
4. Pilze putzen und fein hacken
5. Schalotten und Bauchspeck in feine Würfel schneiden
6. Speck anbraten, Pilze und Schalotten dazugeben, bräunen
7. mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen
8. Thymian untermengen
9. die Kartoffeln vorsichtig aushöhlen
10. die Kartoffelreste mit der Crème fraîche, dem Parmesan und den Pilzen vermengen
11. Masse in die Kartoffel füllen und noch mal 10 Minuten im Ofen backen
12. Schnittlauch auf feine Röllchen schneiden
13. Ziegenquark mit Schnittlauch, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken und dazu servieren.