

KUMPIR – GEFÜLLTE KARTOFFELN AUS DEM OFEN



Kumpir ist eine gefüllte Kartoffel, welche vorher im Ofen gegart wird. Das Besondere ist die Behandlung mit Kashkaval Käse nach dem Backen. Dadurch wird die Kartoffel extrem cremig. Hier findet ihr zwei Versionen, eine mit Lachs und eine mit Sucuk.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

VORBEREITUNG

Wasche die Kartoffeln und lege sie in einen großen Topf mit viel Wasser und 2 EL Salz. Koche das Wasser auf und lasse die Kartoffeln darin für etwa 20 Minuten kochen. Lege die Kartoffeln dann auf ein Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 30-50 Minuten. Sie sollen weich sein und die Schale soll sich etwas lösen.

ZUBEREITUNG KUMPIR

Reibe den Käse fein. Öffne die Kartoffel vorsichtig mit einer Gabel und zerdrücke das Innere. Verrühre es mit Käse, Butter und dem Salz. Belege die Kumpir mit den Zutaten deiner Wahl.

FÜLLUNG LACHS

Verrühre die saure Sahne mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Chili. Schneide die Zwiebel in feine Halbringe und den Schnittlauch in feine Ringe. Verteile die saure Sahne über der Kartoffel und belege die Kumpir mit Räucherlachs, Zwiebeln und Schnittlauch.

FÜLLUNG SUCUK

Verrühre die saure Sahne mit Salz, Pfeffer und Minze. Schneide das Sucuk in Würfel und brate es in einer Pfanne an. Belege die Kartoffel mit saurer Sahne, Sucuk und Oliven. Peperoni passen auch gut dazu.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally <3

GRUNDZUTATEN:

- 4** Kartoffeln (mehligkochend, je etwa 400-500 g)
- 200 g** Kashkaval Käse
- 40 g** Butter
- ¼ TL** Meersalz

FÜLLUNG FÜR 2 KARTOFFELN MIT LACHS #TEAMSALLY:

- 200 g** saure Sahne
- ½ TL** Meerrettich
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- ¼ TL** Chili
- 1** rote Zwiebel
- ½** Schnittlauch
- 150 g** Räucherlachs

FÜLLUNG FÜR 2 KARTOFFELN MIT SUCUK #TEAMMURAT:

- 200 g** saure Sahne
- ¼ TL** Salz
- ¼ TL** Pfeffer
- 1 TL** Minze (getrocknet)
- 200 g** Sucuk
- 40 g** schwarze Oliven