



Kartoffeln mit Champignon-Füllung

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 mittlere, rundliche Kartoffeln
- 16 Scheiben Bratspeck
- 500g Champignons
- 1 Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 1 dl Weisswein
- Butter, Salbei
- Streuwürze, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die nicht zu weich gekochten Kartoffeln schälen, halbieren und mit einem Löffel etwas aushöhlen. Mit flüssiger Butter bepinseln.

Die Champignons in Scheiben schneiden, mit Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten, bis die Flüssigkeit fast eingekocht ist. Den Weisswein dazugießen und zur Hälfte einkochen. Mit wenig Streuwürze und Pfeffer würzen.

Die Champignons bergartig in die vorbereiteten Kartoffeln füllen. Je ein frisches Salbeiblatt darauf legen oder mit getrocknetem Salbei bestreuen. Um jede Kartoffelhälfte locker eine Speckscheibe wickeln. Backblech oder Gratinform mit Öl bepinseln und die Kartoffeln darauf platzieren. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Speck gut gebraten ist. Servieren: Mit grünem Salat.