Klassische gefüllte Ofenkartoffel

Zutaten

- 400 g Kartoffeln
- 150 g rote Paprikaschoten
- 200 g Zucchini
- 200 g HERTA Knacki
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 50 g Käse, gerieben
- 5 EL MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa

Zubereitung

1. Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen, ungeschält in Aluminiumfolie einwickeln und im Backofen ca. 60 Min. garen.
3. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zucchini putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. HERTA Knacki in dünne Scheiben schneiden.
4. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Die Gemüsewürfel und Würstchenscheiben darin ca. 4 Min. anbraten.
5. Die gegarten Kartoffeln etwas abkühlen lassen und mit der Folie der Länge nach einschneiden und etwas auseinanderdrücken. Das Innere mit einem TL herauskratzen und zerdrücken. Die Gemüse-Würstchen-Mischung mit Käse, MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa und dem Kartoffelinneren verrühren und in die ausgehöhlten Kartoffeln verteilen. Die Kartoffeln zum Erwärmen noch einmal ca. 5 Min. in den heißen Backofen geben. Die Kartoffeln schmecken als Beilage zu gegrilltem Fleisch oder alleine mit MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	367 kcal
Fett	22 g
Protein	13 g

28 Minuten

4 Stück

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de