

Zutaten

- 1000 g Kartoffeln
- 320 g Ofen-Käse
- 200 g Cocktailtomaten
- 300 g rote Paprikaschoten
- 400 g Zucchini
- 200 g Champignons, frisch
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 4 EL Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln

Zubereitung

- 1. Kartoffeln waschen und in der Schale ca. 40 Min. weich kochen.
- 2. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 3. Ofen-Käse z.B. Rougette in 4 gleichmäßige Portionen schneiden. Die Kartoffeln mit einem kleinen Messer jeweils oben rundherum einschneiden und mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Den Käse in den Kartoffeln verteilen. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Paprikaschoten und Zucchini putzen, waschen und in Stifte schneiden. Champignons putzen und halbieren.
- 4. THOMY Reines Rapsöl mit Wasser und MAGGI Fix für Rosmarin Kartoffeln verrühren und gründlich mit dem Gemüse und den Kartoffelresten mischen. Das marinierte Gemüse und die gefüllten Kartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und ca. 30 Min. im Ofen backen. Dazu passt ein gemischter Salat und Sour Creme.

Nährwert-Anzeige

75 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 48 g Energie 537 kcal

Fett 25 g

Protein 28 g