



## Ofenkartoffeln mit Pfifferlingen

### Zutaten

- 400 g Kartoffeln, mehligkochend
- 400 g Pfifferlinge, frisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Champignons
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 ml Wasser
- 250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)
- 20 g Schnittlauch
- 20 ml Wasser

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Kartoffeln waschen und ungeschält auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Backofen schieben und ca. 60 Minuten garen.
3. Pfifferlinge sorgfältig putzen. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl erhitzen und Pfifferlinge anbraten. Wasser hinzugeben und MAGGI Fix für Rahm-Champignons einrühren. Aufkochen lassen und anschließend auf niedrigster Hitzezufuhr etwas reduzieren.
4. Quark mit Schnittlauch und der kleineren Wassermenge verrühren.
5. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzweise aufschneiden und etwas auseinander drücken. Mit Pfifferlingen und Dip befüllen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	44 g
Energie	509 kcal
Fett	27 g
Protein	21 g

🕒 30 Minuten

⊕ 2 Portionen