

Ofenkartoffeln mit Spinatfülle

25 g Butter
3 EL Schlagobers
70 g (Berg-)käse gerieben
200 g Blattspinat
20 g geröstete Walnüsse (oder z.B.
Pinienkerne)
Salz und Pfeffer
200 g griechisches Joghurt, ½
Biozitrone



Zubereitung:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Die Erdäpfel mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf einem mit Backpapier belegten Blech weich garen. Bei großen Ofenkartoffeln dauert das ca. 1 Stunde und mehr, bei kleineren Exemplaren ca. 45 Minuten.

Danach die Erdäpfel aus dem Ofen nehmen und der Länge nach halbieren. Kurz ausdampfen lassen, das Innere mit einem Löffel auskratzen. Die Schalen wieder aufs Backblech geben.

Die Kartoffelmasse etwas zerdrücken und mit 20 g Butter, dem Schlagobers, 3/4 des geriebenen Bergkäses, Salz und Pfeffer vermischen.

In die Kartoffelschalen eine Butterflocke geben und nochmal für ca. 8 Minuten im Rohr garen, damit die Schalen knusprig werden.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und kurz in Salzwasser blanchieren. In einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Den Spinat grob zerkleinern, unter die Käse-Kartoffelmasse rühren und in die leeren Erdäpfelschalen füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Kartoffeln 15-20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse schön gebräunt ist.

Für das Zitronenjoghurt einen Becher griechisches Joghurt mit etwas Zitronensaft und der abgeriebenen Schale einer halben Biozitrone vermischen.

Die Kartoffeln mit den gerösteten Nüssen bestreuen und mit etwas Zitronenjoghurt servieren. (Petra Eder, 15.4.2020)