



Gefüllte Mairübchen



2 Portionen



55 Min.

Zutaten

- 3-6 Mairübchen
- 4 m. Gr. Kartoffel(n), ca. 275 g
- 50 g Frischkäse
- 15g Butter
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 25v Käse, gerieben
- 2 Frühlingszwiebel(n)
etwas Muskat, frisch
gerieben
etwas Salz
n. B.
Sonnenblumenkerne
Butter für die Form

Zubereitung

1. Die Mairübchen putzen, dünn schälen, quer halbieren und aushöhlen. In gesalzenem Wasser alles ca. 3 - 4 Minuten kochen. Die ausgehöhlten Schalen herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen und das weich gekochte Innere in ein Sieb abgießen.
2. Die Kartoffeln weich kochen. Mit Frischkäse, Butter, gepresstem Knoblauch, geriebenem Käse und den Gewürzen zu einem Brei stampfen. Dabei die weich gekochten Rübchenteile untermischen.
3. Die Frühlingszwiebeln in dünne Scheibchen schneiden, anschließend unter den Kartoffel-Mairübchenbrei mischen.
4. Den Brei in die Mairübchen-Schalen füllen, dabei kuppelförmig aufhäufen. Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen bestreuen, in eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 20 - 25 Minuten überbacken. Wer einen Backofen mit Grillfunktion hat kann diese für einige Minuten dazu schalten, um die Kartoffelhaube zu bräunen.

Guten
Appetit!