

Gefüllte Erdäpfel

ZUTATEN:

12 heurige Erdäpfeln
150 g getrocknete Tomaten, fein gehackt
1 EL geröstete Pinienkerne
1 EL geriebener Parmesan
½ Zwiebel, fein gehackt
Basilikum, 12 Streifen Alufolie, Butter

ZUBEREITUNG:

Die Erdäpfeln der Länge nach mittels einem Apfelausstecher ausstechen. Beidseitig die Enden abschneiden.

Inzwischen das Tartar zubereiten, indem man alle Zutaten vermengt und abschmeckt. Nun die Masse in die Erdäpfeln füllen und die Erdäpfelenden wieder darauf stecken.

Erdäpfeln mit Butterwürfel und Kräutern in Folie drehen und am Griller indirekt ca. 45 Minuten garen:

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen
das Steirerhof-Küchenteam!*

