Gefüllte Eachtling mit Salat

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vorspeisen und Salate Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen

Zutaten

8	Erdäpfel
2	Karotten
1/2 STUECK	Lauch
1	gelbe Zwiebel
100 G	Schinken
350 G	Magertopfen
200 G	Käse
	frische Kräuter nach Belieben
	Salz

Zubereitung

1. Erdäpfel dämpfen und überkühlen lassen, anschließend halbieren und leicht aushöhlen.

   Die ausgehöhlte Masse kann zur Gemüsemischung beigemengt werden.

2. Gemüse würfelig schneiden und mit wenig Flüssigkeit dünsten.
3. Mit kleingeschnittener Zwiebel, Schinken und Topfen verrühren und abschmecken.
4. Die Topfenfülle auf die Erdäpfel verteilen.
5. Mit Käse bestreuen oder belegen und im Rohr bei 200 °C überbacken.
6. Mit Petersilie bestreuen, und mit grünen Salat servieren.