

Gefüllte Grillkartoffeln (vegetarisch)

Rezeptflyer Juni

biopartner

In Zusammenarbeit mit «BIO PLANÈTE»



Gefüllte Grillkartoffeln (vegetarisch)



2 Personen



25 min



einfach

Zutaten

2	grosse Kartoffeln
250 g	Magerquark
100 ml	Wasser oder Milch
2 EL	Leinöl (z. B. von BIO PLANÈTE)
1 EL	Olivenöl (z. B. von BIO PLANÈTE)
250 g	rote Linsen
6–8	Kirschtomaten
1 Hand voll	Kresse
6–8	Oliven

Zubereitung

2 grosse Kartoffeln in Alufolie wickeln und auf dem Grill oder in der Glut garen. Die fertigen Kartoffeln auf einen Teller legen und in der Mitte einschneiden. Das Innere mit einer Gabel zerdrücken und am besten etwas Olivenöl hinzugeben, damit es schön cremig wird.

Für die Füllung: Rote Linsen nach den Angaben auf der Verpackung zubereiten. Magerquark mit ca. 100 ml Wasser oder Milch verrühren und mit Leinöl und Salz und Pfeffer abschmecken und auf die Kartoffeln geben. Linsen, Kresse, Oliven, Tomaten auf die Kartoffel legen. Zum Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen.