



Ofenkartoffeln mit Sauerkraut- Blauschimmelkäse Füllung

Menge	Zutaten
16 Stck	mittelgroße, festkochende Kartoffel
1 Stck	große Zwiebel
Prise	Salz
400 g	frisches Sauerkraut
50 ml	trockenen Weißwein
80 ml	Gemüsebrühe
Prise	schwarzer Pfeffer
Prise	BIO-Rohrzucker
300 g	Blauschimmelkäse
16 Stck	Walnushälften
	Backpapier
n.B.	Oregano, Petersilie, frischer Basilikum
75 ml	trockerner Weißwein
125 g	Butter
	Basilikum, Schnittlauch o. Petersilie

Zubereitung:

1. Kartoffeln mit Schale waschen und im geschlossenen Topf in wenig Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Backrohr auf 200 Grad vorheizen. (Umluft auf 180 Grad)
3. Inzwischen Zwiebel schälen und klein würfeln.
4. 150g Blaukäse klein schneiden.
5. Butter in einem Topf zerlassen und Zwiebel ca. 1 min darin anschwitzen.
6. Sauerkraut grob hacken und gemeinsam mit Blauschimmelkäse und Oregano in den Topf geben.
7. Wein und Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

8. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
9. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen.
(ich habe sie inzwischen auf den Balkon gestellt - in der kalten Jahreszeit geht es so schneller).
10. Kartoffeln der Länge nach halbieren und Knolle mit Teelöffel aushöhlen, so das rundum ca. 1,5 cm Wand stehen bleibt.
11. Kartoffelinneres mit Sauerkraut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Kartoffeln damit füllen.
12. Restlichen Käse in ca. 1 cm große Stücke schneiden, auf die Füllung geben und je 1 Walnushälfte daraufsetzen.
13. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 10 Minuten überbacken.
14. Inzwischen für die Soße Butter in Topf schmelzen und mit Weißwein verrühren. Vom Herd ziehen, salzen und pfeffern nach Geschmack.
15. Zerhackten Schnittlauch, Petersilie und Basilikum unter Buttersoße rühren.
16. Soße als extra Dip zu den Ofenkartoffeln servieren.
Zum Schluss das Ganze mit Basilikum noch garnieren



Lucina's Tipps:



Kauft, wenn möglich, frisches Sauerkraut aus dem Kühlregal!

Es enthält im Gegensatz zum pasteurisierten Sauerkraut aus Dosen und Beuteln noch viel Vitamin C und gesunde Milchsäurebakterien, die die Darmflora in Schwung bringen!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*



Eure Lucina Cucina