



ERDÄPFEL MIT WILDKRÄUTERFÜLLE

Zutaten:

1 kg Kartoffeln, Salz; 15 dag Butter, 3 Knoblauchzehen, 2 Dotter,
8 dag gemischte Wildkräuter (z.B. Bärlauch, Geißfuß, Scharbockskraut, wilder Thymian,
Beifuß, Hopfen, Minze,...), 1 TL Estragonessig, Worcestersauce, Salz, Pfeffer,
10 dag Parmesan, Olivenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln gut waschen, in der Schale ca. 12 min dämpfen
 - herausnehmen, erkalten lassen
 - Butter schaumig rühren, feingehackte Kräuter und Knoblauch mit Dottern unterrühren
 - übrige Zutaten unterrühren, gut abschmecken
 - Erdäpfel mehrmals tief einschneiden und in die Schnitte Kräutermasse einstreichen
 - Erdäpfel mit Olivenöl bestreichen, in Alufolie wickeln
 - im Backrohr ca. 15 min bei 190° C braten
 - aus der Folie nehmen und dekorativ anrichten
-