

DOPPELT GEBACKENE KARTOFFELN MIT ITALIENISCHEM PESTO

ZUTATEN:

4 Russet-Kartoffeln
etwas Olivenöl
Salz und Pfeffer
¾ Tasse Buttermilch
¾ Tasse griechischer Vollmilchjoghurt
oder saure Sahne
2 EL natives Olivenöl extra
2 EL geschmolzene Butter
50 g zubereitetes Pesto
½ TL Knoblauchpulver
50 g geriebener Parmesan und etwas zum Bestreuen
50 g gewürfelter Pancetta, gekocht, zum Bestreuen



So gelingt es:

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die geschälten Kartoffeln darauf legen.
2. Kartoffeln rundherum mit einer Gabel einstechen.
3. 60–75 Minuten backen, so dass sie weich sind (Stäbchen-/Messerprobe machen!).
4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen.
5. Die Kartoffeln der Länge nach mit einem Gemüsemesser in zwei Hälften schneiden. Mit einem Löffel das Innere der Kartoffel herausnehmen und dabei ringsum eine Schicht/einen Rand von 5mm stehen lassen. Das Innere in eine große Schüssel geben.
6. Die Kartoffelhälften wieder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Die Innen- und Außenseite der Kartoffelhälften leicht mit Öl bepinseln (alternativ mit Backspray einsprühen). Mit Salz und Pfeffer bestreuen und 10-12 Minuten backen, bis die Schalen knusprig werden.

8. Während des Backens, die Füllung vorbereiten. Den KitchenAid Go Cordless Handrührer zur Hand nehmen und die Rührelemente anbringen. Das Kartoffelfleisch auf Geschwindigkeitsstufe 5 ca. 1 – 2 Minuten mixen bis die Kartoffel zerstampft sind.
9. Buttermilch, Sauerrahm, Olivenöl und geschmolzene Butter hinzufügen.
10. Alles gut auf Stufe 2 vermengen. Auf Stufe 6 schalten und alles etwa 1 Minute vermengen, so dass eine lockere und cremige Masse entsteht.
11. Das Pesto, das Knoblauchpulver und den Parmesankäse hinzugeben und die Masse nochmals vermengen.
12. Die knusprigen Kartoffelhälften mit der Masse füllen und großzügig mit dem Parmesankäse und dem gewürfelten Pancetta bestreuen.
13. Nochmals ca. 3 – 5 min in Backofen geben, bis auch die Oberfläche knusprig ist.
Vor dem Servieren 10 Minuten abkühlen lassen. GUTEN APPETIT!