



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

Vorspeisen und Salate

.....

Saison: Ganzjährig

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Martina Höfelmaier

.....

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 Gemüse Mischung beigemischt 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.

Isst-Gut-Rezept, Erdäpfel-Tag

Echtling werden die Erdäpfel im Lungau bezeichnet. Erdäpfel werden aber im ganzen Bundesland Salzburg angebaut. Die Salzburger Küche kennt daher einige Rezepte die sich rund um das nährstoffreiche Grundnahrungsmittel dreht.