

# Pellkartoffeln Rezepte

## Gefüllte Pellkartoffeln

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Obst, Birne, Gefüllt, Gemüse, Kartoffel, Roquefort, Käse, Vegetarisch

---

4 mittelgr. Kartoffeln	Zitronensaft
1 Vollreife Birne	Salz
80 g Roquefort	Schwarzer Pfeffer
1 Essl. Birnengeist	

---

Kartoffeln gut waschen, abtrocknen, ungeschält im auf 220 oC vorgeheizten Backofen auf dem Grillrost in 40 Minuten gar backen.

Birne schälen, halbieren, entkernen, in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft beträufeln.

Kartoffeln in der Mitte kreuzweise einschneiden, Schale etwas zurückziehen, Kartoffel mit einem Teelöffel aushöhlen.

Kartoffelfleisch mit einer Gabel zu Püreezerdrücken, den Roquefort daruntermischen; die Birnenwürfel unter das Püree mischen, mit Birnengeist, Salz und Pfeffer abschmecken, in die Kartoffeln füllen.

Überbacken: In einer feuerfesten Form bei mittlerer Hitze 7 Minuten.