

Kartoffeln mit Sauerkraut-Blauschimmel-Füllung

Zutaten für 4 Portionen:

16 mittelgroße, festkochende Kartoffeln – 1 Zwiebel – 1 EL Butter – 600 g Sauerkraut – 50 ml trockener Weißwein – 80 ml Gemüsebrühe – Salz – Pfeffer – Zucker – 150 g Blauschimmelkäse – 16 Walnusshälften – *Buttersauce*: 125 g Butter – 75 ml trockener Weißwein – Schnittlauch

Zubereitung:

- Kartoffeln abbürsten und in wenig Salzwasser mit Schale garen
- Ofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen
- Zwiebel schälen und fein würfeln, Sauerkraut bei Bedarf grob hacken
- Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel darin andünsten, dann das Sauerkraut zugeben
- Mit Wein und Gemüsebrühe ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln
- Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken
- Von den Kartoffeln jeweils auf der Längsseite einen Deckel abschneiden und das Innere des größeren Teils mit einem Teelöffel entfernen. Dabei einen Rand stehen lassen
- Die Kartoffeldeckel schälen, klein schneiden und zusammen mit dem Kartoffelinneren zum Sauerkraut geben. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Käse in Würfel schneiden
- Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit der Sauerkraut-Kartoffelmischung füllen und die Käsewürfel darauf verteilen
- Jeweils eine Walnusshälfte darauf setzen und etwa 10 Minuten überbacken
- Für die Sauce Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Weißwein verrühren. Vom Herd nehmen, Schnittlauchröllchen unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen

Wir wünschen guten Appetit!

