

Patata rellena con Chorizo y Queso Mahon / Gefüllte Ofenkartoffel mit Chorizo und Mahon-Käse

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/stadt-land-lecker/stadt-land-lecker-patata-rellena-gefullte-ofenkartoffel/

Zutaten:

- 4 mehlig kochende Kartoffeln
- ½ kg Chorizo
- 200 g Mahon (mallorquinischer Käse)
- 200 g Frischkäse
- Knoblauch
- 3 rote Zwiebeln
- Kreuzkümmel
- Paprikapulver (geräuchert)
- frischer Koriander
- Salz
- Cayenne-Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und in gesalzene und gebutterte Alufolie einwickeln. Im Ofen bei 220°C je nach Größe 30-45 Minuten garen, halbieren und aushöhlen.

Chorizowürfel, fein gehackten Knoblauch und Zwiebelwürfel in einer Pfanne anschwitzen. Die Kartoffelmasse aus dem Inneren, Mahonwürfel und Frischkäse zu den Zwiebeln und Chorizowürfeln hinzugeben und vermengen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Cayenne-Pfeffer, frischem Koriander und Petersilie abschmecken.

Die Kartoffeln wieder mit der Masse füllen und im Ofen unter dem Grill bei 250°C einige Minuten lang gratinieren lassen (bitte in der Nähe bleiben und beobachten!)

Rezept: Gabriel Heuberger Muiños

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 9.6.2018 - Mallorca

Prominenter Koch: Christian Lohse