



Halloween Kartoffeln

Description

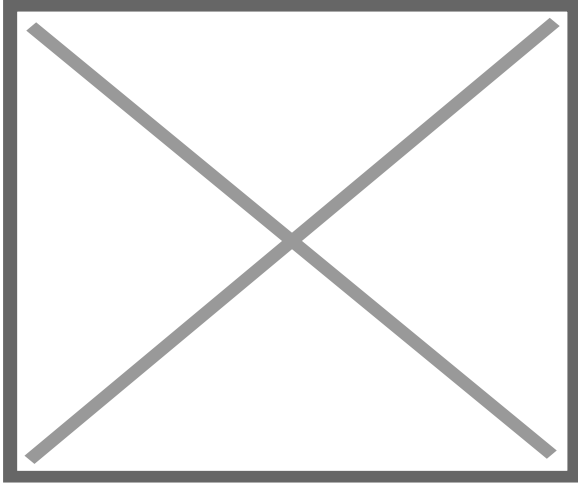
Zutaten

3 Kartoffeln
Alufolie
200g Ricotta
50g Paniermehl
1 Eigelb
70g Parmesan
Petersilie
Pizzasauce
1 schwarze Oliven
Scheibchen Käse in Streifen schneiden

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen und in Alufolie wickeln. Bei 175°C 45 min. im Backofen backen. Etwas auskühlen lassen.
2. Ricotta, Paniermehl, Eigelb, Parmesan und Petersilie vermengen und zu 6 Kugeln formen.
3. Kartoffeln aus der Folie nehmen und halbieren. Aus der Unterseite das Innere bis auf einen kleinen Rand entfernen. Bei der Oberseite lustige Halloween gesichter rausschnitzen.
4. In die untere Hälfte erst die Pizzasauce, dann die Ricotta-Kugeln legen (in jede Kartoffel 2 Kugeln). Olive in Scheiben schneiden und jeweils 2 Stück als Augen auf die obere Kugel legen. Die Käsestreifen dann über die Kugeln legen, so als ob es aussieht wie Bandagen der Mumie.
5. Die Kartoffelhälften in eine Auflaufform legen (nicht übereinander) und bei 175°C im Backofen 12 min. backen.

default watermark



Category

- 1. Vegetarisch

Date Created

Oktober 18, 2020

Author

jeanny

default watermark