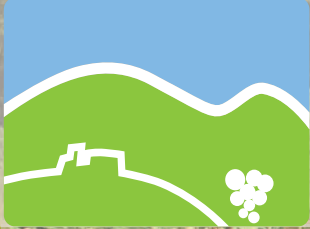




...SOMMER



FERIENREGION
Münstertal
Staufen

Ofenkartoffeln mit frischen Pfifferlingen für 4 Portionen

- 4 große Kartoffel(n), mehlig kochend
- 400 g frische Pfifferlinge
- 4 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Pflanzenöl
- 250 g Ricotta
- 100 g Crème fraîche, Schmand oder saure Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Kerbel oder Petersilie
- 1/2 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- etwas Milch oder Sahne

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser schrubben und dann in Alufolie wickeln. Backofen auf 200°C vorheizen und die Kartoffeln für circa 1 Std. backen.

Pfifferlinge mit einem Pinsel säubern, kleine Pilze ganz lassen, große halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln putzen und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Ricotta mit dem Schmand in einer Schüssel mischen und mit Milch oder Sahne glattrühren. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Kerbel oder Petersilie hacken. Kräuter unter die Ricottamischung heben. Radieschen putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in den Ricotta mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze anbraten. Frühlingszwiebelringe dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kartoffel aus dem Ofen nehmen auswickeln und mit einem Messer der Länge nach aufschneiden. Mit Ricotta und Pilzen füllen und servieren.