



# BAKED POTATOES MIT HACK- FLEISCHFÜLLUNG

## FÜR 4 PERSONEN

1 kg	fest kochende Kartoffeln
1 EL	Olivenöl
¾ TL	Salz
wenig	Pfeffer
100 g	Getrocknete Tomaten in Öl
1 EL	Olivenöl
500 g	Hackfleisch (Rind)
0,5 TL	Salz
wenig	Pfeffer
4 dl	Fleischbouillon
140 g	Frischkäse (z. B. Knoblauch- Kräuter, Cantadou)

## UND SO WIRDS GEMACHT

- 1. Baked Potatoes:** Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln gut waschen, abtropfen, auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Öl darüberträufeln, würzen, mischen.
- 2. Backen:** ca. 35 Min. in der Mitte des Ofens.
- 3. Hackfleischsauce:** Tomaten abtropfen, in Streifen schneiden. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Hackfleisch portionenweise je ca. 2 Min. anbraten, herausnehmen, würzen. Tomaten in derselben Pfanne kurz anbraten. Bouillon dazugießen, aufkochen, Fleisch wieder beigegeben, zugedeckt ca. 30 Min. köcheln. Frischkäse daruntermischen.
- 4. Anrichten:** Kartoffeln aufbrechen, auf Tellern anrichten, Fleischfüllung darauf verteilen.

**Tipp:** Halber Bund Petersilie grob schneiden, darüberstreuen.

**Vor- und zubereiten:** ca. 40 Min.  
**Backen:** ca. 35 Min.

**Nährwert:** Portion (1/4): 603 kcal  
28 F / 45 KH / EW 37

## Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie  
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

**Betty Bossi**