

Rezept



Kumpier (gebackene, gefüllte, Süsskartoffeln)

Kumpier - die Ofenkartoffel, die alles kann.

28 Min

Aktive Zeit



95 Min

Gesamtzeit



Zutatenliste für 4 Personen

SÜSSKARTOFFELN

4 Süsskartoffeln, je ca. 130 g

2 EL Rapsöl

2 TL Salz

FÜLLUNG

2 EL Rapsöl

2 Zwiebeln, fein gehackt Saison

350 g Rotkabis, fein geschnitten Saison

2 rote Peperoni, in kleinen Würfeln Saison

1 TL Kreuzkümmelpulver

Salz, Pfeffer

0.5 dl Süssmost

SAUCE

200 g Crème fraîche

2 TL Harissa

1 TL Weissweinessig

1 Prise Salz

50 g Le Gruyère AOP, grob gerieben

10 Zweige glattblättrige Petersilie, Blätter abgezupft, grob gehackt Saison

WAS ES SONST NOCH BRAUCHT:

Backpapier für das Blech

Und so wird's gemacht

1 von 5

SÜSSKARTOFFELN

mit einer Gabel ca. 4-mal einstechen, mit Öl bestreichen, salzen, auf das vorbereitete Blech legen.

2 von 5

BACKEN

Im auf 220 °C (Heissluft/Umluft) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen

3 von 5

FÜLLUNG

Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln 2 Min. andünsten, Kabis und Peperoni dazugeben, ca. 8 Min. mitdünsten, würzen, mit Süssmost ablöschen. Zugedeckt ca. 20 Min. köcheln.

4 von 5

SAUCE

Crème fraîche und alle Zutaten bis und mit Salz mischen.

5 von 5

FERTIGSTELLEN

Süsskartoffeln der Länge nach ca. 3 cm tief einschneiden, leicht auseinanderdrücken. Käse unter die Füllung mischen, in die Kartoffeln verteilen. Sauce darübergiessen, mit Petersilie garnieren.

Dazu passt ein Salatmix aus Jungspinat, Nüsslisalat und Ei.