

**Robin Pietsch**  
**Gefüllte Ofenkartoffeln - Jacket Potatoes**

**Dienstag, 29. Juni 2021**  
**Rezept für 4 Personen**

Dauer: 1,5 Stunden  
Schwierigkeitsgrad: einfach  
Weltküche

**Zutaten:**

Für die Kartoffeln:

8 Kartoffeln à ca. 150 g  
3 EL Olivenöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zucker

Für die Quark-Füllung:

2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 Chilischote  
1 Bund gemischte Kräuter der Saison  
1 Bio-Limette  
250 g Quark  
75 g Naturjoghurt  
75 g Schmand  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
etwas Zucker

Für die Fleischfüllung

200 g Weißkohl  
1,5 EL Honig  
2 EL weißer Balsamico  
2 EL Rapsöl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer aus der Mühle  
2 eingelegte Jalapenos  
2 EL Butter  
250 g Schweinenackensteak  
200 g Cheddar Käse  
60 ml Milch  
60 ml Sahne  
1 Prise Zucker

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 175 Grad Umluft (180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Die Kartoffeln gut waschen, trocken tupfen. Die Kartoffeln von allen Seiten mit Olivenöl einstreichen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Ofen die Kartoffeln ca. 60 Minuten garen, bis sie weich sind.
4. Für die Quarkfüllung die Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.
5. Chili abwaschen, der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse austreichen und Chili fein hacken.
6. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.
7. Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.



8. Quark, Joghurt und Schmand verrühren. Schalotten, Chili, Knoblauch, die Kräuter, Limettenabrieb und -saft untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen, bis die Kartoffeln gegart sind.
9. Für die Fleischfüllung den Weißkohl waschen, abtrocknen, in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
10. Knapp die Hälfte vom Honig, Balsamico, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zugeben und alles gut verkneten. Jalapenos in feine Ringe schneiden und unter die Krautstreifen heben.
11. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Schweinenackensteak darin kurz von beiden Seiten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen, in Stücke schneiden und diese wieder in die Pfanne geben. Restlichen Honig untermischen und kurz braten, mit Salz und Pfeffer würzen.
12. Den Käse grob reiben.
13. In einer weiteren Pfanne restliche Butter bräunen und mit Milch und Sahne ablöschen. Den geriebenen Käse untermischen, die Flüssigkeit darf dabei nicht mehr kochen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.
14. Jeweils 2 gegarte Kartoffeln auf einen Teller geben, in der Mitte leicht einschneiden und leicht auseinanderdrücken. Eine Kartoffel mit Quarkcreme, die andere mit Weißkohl, Fleisch und Käsecreme füllen.

Pro Portion: 915 kcal / 3850 kJ

56 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 59 g Fett