



Gefüllte Backkartoffel

mit würzigem Dip



Gefüllte Backkartoffel

Zutaten

Für 4 Personen

Kartoffeln

4 große Kartoffeln

2 EL Rapsöl

Etwas Salz

Füllung

200 g Schweinehackfleisch

100 g Bacon

1 kleine Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

1/2 TL Paprikapulver

1/2 TL Kreuzkümmel

Etwas Salz

Etwas schwarzer Pfeffer

100 g Bergkäse (gerieben)

Etwas Frische Petersilie oder Schnittlauch

Kartoffel Dip

150 g saure Sahne

2 EL süßer bayerischer Senf

2 EL Schnittlauch

1 TL Zitronensaft

2 EL Meerrettich

2 EL Quark

1 TL Honig

1/2 TL Gemahlener Cumin (Kreuzkümmel)

1/2 TL Schabzigerklee, optional (gemahlen)

Etwas Salz

Etwas schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Kartoffeln backen

Grill auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gut waschen und mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Rapsöl einreiben und leicht salzen. Auf ein Blech/Auflaufform legen und etwa 60 – 75 min im geschlossenen Grill backen bis sie weich sind.

2. Füllung zubereiten

Bacon in kleine Stücke schneiden und auf der Plancha bei mittlerer Hitze knusprig braten, runternehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im verbleibenden Fett die fein gewürfelte Zwiebel und den fein gehackten Knoblauch anschwitzen, das Schweinehackfleisch hinzufügen und braten, bis es durchgegart ist. In einer Schüssel mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den Bacon unterrühren und die Mischung abkühlen lassen. Dann den geriebenen Käse untermischen.

3. Dip zubereiten

In einer mittelgroßen Schüssel saure Sahne mit Quark und süßem Senf gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.

Den frisch geriebenen Meerrettich, fein gehackten Schnittlauch, Zitronensaft und Honig hinzufügen. Alles gründlich vermischen. Cumin und optional den Schabzigerklee einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um die Aromen vollständig zur Entfaltung zu bringen, den Dip für mindestens 30 min im Kühlschrank kühlen.

4. Kartoffeln füllen

Die gebackenen Kartoffeln halbieren, vorsichtig aushöhlen und das Kartoffelfleisch zur Hackfleisch-Käse-Mischung geben und vermengen. Die Kartoffelhälften mit der Mischung füllen.

5. Kartoffeln überbacken

Die gefüllten Kartoffeln bei etwa 200°C für weitere 10 – 15 min im geschlossenen Grill backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

6. Servieren

Die gefüllte Backkartoffel mit dem würzigen Dip servieren und mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren.