

PULLED CALF POTATO

PULLED CALF POTATO

Seid ihr Fans von gebackenen Kartoffeln? Ich mag das total gerne, leider bekomme ich irgendwie so selten die passenden Kartoffeln. Als ich beim letzten Einkauf aber ein Netz mit wunderbaren, dicken Knollen ergatteren konnte war ganz klar – da muss das Pulled Calf rein! Mit Käse überbacken, dazu etwas Dip und ganz wichtig: ein frischer, kleiner Salat! Total lecker und genau das Richtige für die ersten warmen Tage auf der Terrasse.



Zutaten für 2 Kartoffeln:

2 große Ofenkartoffeln

2 Hand voll Pulled Calf / Pulled Pork

100g geriebener Gouda

2 EL Crème fraîche

Pfeffer & Salz

1 Frühlingszwiebel

Für den Salat:

100g Baby Spinat oder anderer Salat nach Wahl

Pfeffer & Salz

2 EL Olivenöl

1 EL Passionsfruchtessig, oder ein anderer fruchtiger Essig

Zubereitung:

Die Kartoffeln zweimal mit der Gabel einstechen, in Alufolie wickeln und für 1 Stunde bei 180°C in den Backofen legen.

Die fertig gebackenen Kartoffeln aus dem Ofen holen, die Folie vorsichtig öffnen und die Kartoffel zu ungefähr 1/3 aushöhlen. Mit Pulled Pork füllen und den Käse darüber reiben. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und für weitere 10 Minuten im Ofen verschwinden lassen.



In dieser Zeit den Salat waschen, trocken schütteln und mit Essig und Öl anmachen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die unter geschmolzenem Käse versteckte Kartoffel aus dem Ofen holen und auf einem Teller platzieren. Einen Klecks Crème fraîche daneben setzen und zusammen mit dem Salat servieren.

Total lecker - versprochen!

