



Kartoffeln mit Kräuterquarktopping, Paprikasalsa und Krabben



- Schwierigkeitsgrad: mittel
- Zubereitungszeit: 75 Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 große Back-Kartoffeln
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 je rote und gelbe Paprikaschote
- 3 Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Cheddar-Käse im Stück
- 8 Halme Schnittlauch
- 4 TL weiche Butter
- 2 Packungen Exquisa Kräuterquark mit Schnittlauch und Petersilie
- 1 Packung Nordsee-Krabbenfleisch

Zubereitung

Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und auf ein Backblech legen, mit 1 EL Öl beträufeln und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen.

In der Zwischenzeit Paprika halbieren, putzen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Paprikawürfel und Lauchzwiebeln mit 2 EL Öl in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Käse fein reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, halbieren. Ein paar Schnittlauchspitzen beiseitelegen, Rest in Röllchen schneiden und Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Jede Kartoffel längs tief einschneiden. Kartoffel-Inneres mit einer Gabel auflockern, in jede Kartoffel 1 TL Butter und etwas Käse geben und mit dem Inneren vermengen. Quark als Kleckse in die Kartoffeln geben. Paprikasalsa und Krabben darauf verteilen. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und mit Schnittlauchspitzen garnieren.