

# Gefüllte Mairübchen

## Zutaten:

3	Mairübchen
4 m.-große	<a href="#">Kartoffel(n)</a> , ca. 275 g
50 g	Friskäse
15 g	Butter
1	<a href="#">Knoblauchzehe(n)</a>
25 g	Käse, gerieben
2	Frühlingszwiebel(n)
etwas	Muskat, frisch gerieben
etwas	<a href="#">Salz</a>
n. B.	Sonnenblumenkerne
	Butter für die Form
	Salzwasser zum Kochen

## Zubereitung:

Die Mairübchen putzen, dünn schälen, quer halbieren und z. B. mit einem Kugelausstecher aushöhlen. In gesalzenem Wasser alles ca. 3 - 4 Minuten kochen. Die ausgehöhlten Schalen herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen und das weich gekochte Innere in ein Sieb abgießen.

Die Kartoffeln weich kochen. Mit Friskäse, Butter, gepresstem Knoblauch, geriebenem Käse und den Gewürzen zu einem Brei stampfen. Dabei die weich gekochten Rübchenteile untermischen.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, bei Bedarf längs teilen und quer in dünne Scheibchen schneiden, anschließend unter den Kartoffel-Mairübchenbrei mischen. Den Brei in die Mairübchen-Schalen füllen, dabei kuppelförmig aufhäufen. Nach Belieben mit Sonnenblumenkernen bestreuen, in eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 20 - 25 Minuten überbacken. Wer einen Backofen mit Grillfunktion hat kann diese für einige Minuten dazu schalten, um die Kartoffelhaube zu bräunen.

Die gefüllten Mairübchen schmecken als Beilage oder solo. Gut dazu passen Salat und/oder Tomatensauce.

Wir wünschen „Guten Appetit“

