

Gefüllte Süsskartoffel mit Schinken und Champignons



Zutaten für 8 Personen:

8	grosse Süsskartoffeln
12	Tranchen Hinterschinken
800 g	frische Champignons
1	Zitronensaft
1 dl	Weisswein
3 dl	Vollrahm
500 g	Raclettekäse in Scheiben
1 Bund	Paprika, Muskat, schwarzer Pfeffer aus der Mühle geschnittene Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Süsskartoffeln kurz abwaschen und der Länge nach in zwei Hälften schneiden, und mit einer Gabel mehrmals einstechen, damit sie schneller garen. Die Hälften auf einem Backblech ca. 45 Minuten backen, bis sie schön weich sind. Aus dem Ofen nehmen und mit einem Löffel aushöhlen. Das Innere in einer Schüssel verstampfen.

Während die Süsskartoffeln garen den Schinken in Streifen schneiden. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. In einer gefetteten Pfanne anbraten und den Rahm zuschütten. Das Süsskartoffelpüree beifügen, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und etwas einköcheln lassen. Vom Herd nehmen und die Hälfte der Schnittlauchröllchen zugeben.

Die ausgehöhlten Süsskartoffeln mit der Schinken-Champignonmasse füllen und mit den Racettescheiben belegen.

Die gefüllten Süsskartoffeln für weitere 10 Minuten im Ofen erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, je 2 Hälften auf Tellern servieren und mit etwas Paprika und Schnittlauch bestreuen.