

KUMPIR

MIT KIRSCH-PFLAUMEN CREME





KUMPIR MIT KIRSCH-PFLAUMEN-CREME

Für 2 Portionen: **Für die Kartoffeln:** 2 Kartoffeln, mehligkochend (à ca. 300 g), Salz, 4 EL Olivenöl, 1 Peperoni, 100 g Zwetschgen, 40 g Macadamianüsse, 40 g Babyspinat, Pfeffer **Für die Creme:** 100 g Schmand (24 % Fett), 2 EL Schwartau Kirsche & Pflaume, ½ TL Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

UTENSILIEN: Backofen, Gabel, Alufolie, Messer, Brett, Schüssel

Zubereitung:

- 1 Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 225 °C/Umluft: 200 °C). Kartoffeln waschen, trocken tupfen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Kartoffeln mit Salz und 2 EL Olivenöl einreiben, in Alufolie einschlagen und auf der mittleren Schiene 60–70 Minuten garen.
- 2 In der Zwischenzeit Peperoni waschen, trocken tupfen, längs halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entkernen und würfeln. Nüsse grob hacken. Spinat waschen und trocken schütteln.
- 3 Für die Creme Schmand, Konfitüre und Kreuzkümmel verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Nach Garende Kartoffeln aus der Alufolie nehmen, mittig einschneiden, Hälfte des Kartoffelinneren mit einem Löffel auskratzen und mit Peperoni, Zwetschen, Nüssen und Spinat vermengen. Restliches Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Kartoffelmasse wieder zurück in die Kartoffelschalen geben, mit der Kirsch-Pflaumen-Creme beträufeln und servieren.

Tipp: Anstelle von Zwetschgen können auch super frische oder tiefgefrorene Pflaumen verwendet werden.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte & coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FOODBOOM