



Walnuss-Kartoffeln-Happen



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen bis sie gar sind, abgießen und abkühlen lassen. Nun in zwei Hälften teilen und die Kartoffeln auf der Innenseite mit einem kleinen Löffel oder einer Messerspitze etwas aushöhlen.

2. Die Kartoffelhälften mit kochendem Wasser übergießen, so dass sie bedeckt sind und 10 Minuten ziehen lassen. Abschütten und trocken tupfen.

3. In einer Küchenmaschine die getrockneten Tomaten mit Rosmarin und Knoblauch grob zerhacken. Mayonnaise, Hüttenkäse und Zitronensaft dazugeben und mixen bis eine glatte Masse entstanden ist. Zum Schluss die Walnüsse zugeben und nochmals kurz mixen bis die Walnüsse gut untergemengt sind. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Nun je 1 Esslöffel der Tomate-Walnussmasse in jede Kartoffelhälfte geben und servieren.

Zutaten für 6 Portionen :

- 12 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- 15 getrocknete Tomaten, nicht eingelegt
- 1 TL getrockneter Rosmarin oder 1 EL frischer, gehackter Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g fettarme Salatmayonnaise
- 80 g Hüttenkäse
- 1 EL Zitronensaft
- 100 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- Salz und Pfeffer aus der Mühle