



Kartoffel–Feta–Mumien



REZEPT

Zutaten für 3–4 Portionen:

400g Festkochende Kartoffeln
200g Blätterteig
80g Feta
60g Tomaten
50g Entsteinte Oliven
30g Walnüsse
20ml Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln waschen und samt Schale in einem Topf mit Wasser garkochen. Vollständig auskühlen lassen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Backrohr auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Tomaten waschen, Strunk entfernen und würfeln. Einen Teil der entsteinten Oliven in Scheiben schneiden, sodass genügend Augenpaare verfügbar sind. Die restlichen Oliven mit dem Feta, den Tomatenwürfeln, Walnüssen und Olivenöl in ein hohes Gefäß füllen und mit einem Stabmixer fein pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig in die ausgehöhlten Kartoffelhälften füllen. Den Blätterteig in 5mm dicke Streifen schneiden und damit die Kartoffelhälften umwickeln und die Olivenscheiben als Augen darauf platzieren. Die Kartoffel–Feta–Mumien auf einem mit Backpapier belegtem Backblech mit etwas Abstand zueinander ablegen und auf mittlerer Schiene ca. 20–25 Minuten goldgelb backen.

Tipp:

Als Beilage eignet sich ein bunter Salatteller oder Röstgemüse.