

Kumpir - Rezept von Benedikt Faust

Backkartoffeln auf die eins! 🍟 Aber da wir von Street Food sprechen und es spannend bleiben soll, servieren wir hier mit Kumpir die türkische Variante. Dazu braucht es neben Kartoffeln noch Käse, Sahne, Gemüse und ganz viele Gewürze. Das Ganze darf dann ab in den Ofen und im Anschluss genossen werden 😊

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Min.

Portionen: 4 Portionen

Rezept herunterladen

Zutaten

- 4 große Kartoffeln
- 200 g Butter
- 200 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)
- 100 g saure Sahne
- 100 g Mais aus der Dose
- 100 g grüne Erbsen (TK oder frisch)
- 100 g rote Bohnen aus der Dose
- 1 rote Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 100 g eingelegte Gurken
- 100 g schwarze Oliven (entsteint)
- 100 g geriebene Karotten
- Salz
- Pfeffer
- Gewürze nach Wahl (z.B. Paprika, Kräuter der Provence)
- optional: verschiedene Saucen (Knoblauchsauce, Kräutersauce, Ketchup)

Zubereitung

Schritt 1

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen und mit einer Gabel rundherum einstechen. Die Kartoffeln auf ein Backblech legen und etwa 60 Minuten backen, bis sie weich sind.

Schritt 2

Während die Kartoffeln backen, die Füllungen vorbereiten: Mais und rote Bohnen abtropfen lassen. Grüne Erbsen kurz blanchieren, falls sie frisch sind. Rote Zwiebel, Paprika und eingelegte Gurken fein würfeln. Karotten reiben. Oliven in Scheiben schneiden.

Schritt 3

Die heißen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und längs aufschneiden, aber nicht durchschneiden. Die Kartoffeln leicht auseinanderdrücken und das Innere mit einer Gabel auflockern. Butter und geriebenen Käse in das Innere der Kartoffeln geben und gut vermischen, bis alles geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer sowie gewünschten Gewürzen abschmecken.

Schritt 4

Die vorbereiteten Füllungen (Mais, Erbsen, Bohnen, Zwiebel, Paprika, Gurken, Oliven, Karotten) nach Belieben auf die Kartoffeln verteilen. Mit saurer Sahne und optionalen Saucen garnieren.

Schritt 5

Die Kumpir heiß servieren und genießen.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmöhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37

