Zubereitungszeit:
ca. 25-30 Minuten

Gefüllte Mini-Kartoffeln mit Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	60 kcal/ 248 kJ	Fett:	5 g
Eiweiß:	2 g	Davon gesättige Fettsäuren:	1,26 g
Kohlenhydrate:	2 g	ungesättige Fettsäuren:	3,74 g

Zutaten für 30 Portionen :

15	kleine Kartoffeln (rote oder weiße Schale)
1 EL	Olivenöl
225 g	Sour Cream
100 g	zerkrümelter Gorgonzola (oder anderer Blauschimmelkäse)
130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt und geröstet
3 EL	Schnittlauch, fein geschnitten
2	Streifen gebratener, zerkrümelter Speck
1/2 TL	grobes Salz
1/2 TL	frischer Pfeffer, grob gemahlen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 Grad) vorheizen. Kartoffeln putzen, quer halbieren und mit dem Öl in einer Schüssel vermischen. Mit der Schnittstelle nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Kartoffeln im Ofen für circa 15 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind. Das Blech aus dem Ofen holen und die Kartoffeln vollständig abkühlen lassen.

2. Für die Füllung Sour Cream, Gorgonzola, Walnüsse, die Hälfte des Schnittlauchs, Speck, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel gründlich vermischen. Eine dünne Scheibe am abgerundeten Ende der Kartoffeln abschneiden und die Kartoffeln so umdrehen, dass sie auf dem schmaleren Ende sitzen. Mit einem Melonenkugelformer oder einem kleinen Löffel das Kartoffelinnere ein klein wenig aushöhlen. Die ausgelöffelte Kartoffelmasse zur Füllung geben und verrühren. Die Füllung großzügig in die ausgehöhlten Kartoffeln löffeln und die Kartoffeln auf ein Backblech setzen.

3. 10 bis 15 Minuten backen oder bis die Kartoffeln völlig gar sind und die Füllung durchgewärmt ist. Die Kartoffeln mit dem restlichen Schnittlauch garnieren und sofort servieren.