

GEFÜLLTE KARTOFFELNESTER mit Gurken-Avocado-Salat.

 **45 Min.**  **mittel**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 10–12 Nester

120 g Best Moments Irischer Cheddar
500 g festkochende Kartoffeln
 Salz
1 EL Weizenmehl
15 g Butter

Für den Gurken-Avocado-Salat:

1 Salatgurke
2 kleine reife Avocado
1 rote Zwiebel
2–3 TL Zitronensaft
2 EL Best Moments Olivenöl
1 TL Agavendicksaft
 Salz und Pfeffer
8 g Best Moments Kaviar
1–2 EL Schnittlauch

Zubereitung:

- 1** Käse klein schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, trocknen und mit einer Haushaltsreibe reiben. Geriebene Kartoffeln gut ausdrücken und mit Käse, Salz und Mehl mischen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze, Umluft 180 °C vorheizen.
- 2** Muffinform mit Butter fetten. Kartoffelmischung darin verteilen und mit einem kleinen Löffel an die Ränder drücken. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Min. backen. Danach abkühlen lassen und die Kartoffelschälchen aus der Form lösen.
- 3** Gurke längs halbieren und das Innere entfernen. Danach vierteln und in feine Streifen schneiden. Avocados mit einem Löffel aus der Schale lösen, würfeln und mit 1 TL Zitronensaft beträufeln.
- 4** Zwiebel fein würfeln. Restlichen Zitronensaft mit Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer verquirlen und mit Gemüse und Kaviar mischen, etwas durchziehen lassen und abschmecken. Abgetropft in die Kartoffelnester füllen und mit Schnittlauch bestreuen.
- 5** Aus gekochten Kartoffelscheiben, Gurke oder Blätterteig Hasenohren schnitzen und in die Kartoffelnester stecken.