

Kartoffelmops

Zutaten pro Person

Eine große Kartoffel,
50g Hackfleisch, Öl,
1/2 Zwiebel, 100ml
Tomatensauce, Salz,
Pfeffer, Kräuter,
geriebener Käse

Arbeitsgeräte

Pfanne, Messer,
Löffel, Apfelentkerner,
Backpapier, Kochlöffel



Vor dem
Mops hab
ich keine
Angst!



1 Zwiebel schälen und würfeln.



2 Zwiebel anbraten, Hackfleisch dazu geben und mitbraten.



3 Würzen, Tomatensauce dazu geben. Abkühlen lassen.



4 Kartoffel schälen, Deckel und etwas vom Boden abschneiden. Kartoffel aushöhlen.



Der Mops ist gar, wenn du leicht mit einer Gabel hineinstecken kannst!

5 Mit Hackfleisch füllen, Deckel aufsetzen und backen. Nach 40 min. Käse aufstreuen.