

# *Polars Kochstudio 2013*

**LORETTA'S**

**GEFÜLLTE KARTOFFELN MIT  
HACKFLEISCH**

**ZUTATEN:**

**6-8 DICKE KARTOFFELN**

**HACKFLEISCH NACH BEDARF**

**SALZ, PFEFFER, ZWIEBEL PAPRIKA**

**DIE KARTOFFELN INNEN AUSHÖHLEN BIS  
AUF EINE HALBE ZENTIMETER DICKE  
WAND**

**HACKFLEISCH WÜRZEN MIT SALZ  
PFEFFER, PAPRIKA, ZWIEBLEN DAZU  
GEBEN**

**GUT DURCHKNETEN UND DIE  
KARTOFFELN DAMIT FÜLLEN**

**IN EINER PFANNE FETT AUSLASSEN,**

**ALLES CA 30-45 MINUTEN GAREN**

**UND ETWAS SPECK ÜBER DAS GANZE  
AUSLASSEN**

**DAZU EMPFEHLE ICH EINEN FELDSALAT**

**BON APPETIT**