

Ofenkartoffel mit Sauerrahm-Dip

Zutaten:

Für die Ofenkartoffeln

4 Kartoffeln (Backkartoffeln a´ ca. 300 g)
2-3 EL Olivenöl
Etwas Salz

Für den Dip

7 EL Sauerrahm
2 EL Speisequark
3 EL flüssige Sahne
½ feingehackte Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
Frische geschnittene/gehackte Kräuter:
Schnittlauch, Petersilie, Dill

Herstellung:

Für den Dip

Sauerrahm und Quark in eine kleine Schüssel geben und mit Sahne glattrühren.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch.

Zum Schluss die frischen Kräuter untermengen

Auf vier kleine Schälchen verteilen

Für die Ofenkartoffel

Kartoffeln gut waschen.

Je 1 Kartoffel auf ein St Alufolie setzen und rundherum mit Olivenöl einpinseln.

Die Kartoffel mit etwas Salz bestreuen. Die Alufolie gut um die Kartoffel festwickeln. Und diese auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft ca. 200°C) je nach Größe 90 Minuten backen.

Zum Anrichten

Die fertige Ofenkartoffel mittig längs tief einschneiden und quer an den Seiten andrücken, dass die Kartoffel sich halb öffnet. Je 1 Kartoffel auf einem vorgewärmten Mittelsteller anrichten und mit den Schälchen Sauerrahm-Dip servieren.