HAUPTGANG

PIKANTE OFENKARTOFFELN MIT GEMÜSEDIP

★★★★★ (187)

50 MINUTEN
FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

Kartoffeln

4–6	Zweige Rosmarin
8	grosse mehligkochende Kartoffeln
3–4 EL	Öl
	Salz & Pfeffer

Gemüsedip

200 g	Gurke
100 g	Rüebli
1	kleine Knoblauchzehe
1	rote Peperoni
1 TL	Paprika
180 g	saurer Halbrahm
100 g	Joghurt nature
2 EL	Rahm
	Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln:
Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Kartoffeln ungeschält in grosse Schnitze schneiden und in einer Schüssel mit Rosmarin und Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem mit Backpapier belegten Ofenblech verteilen. Den Ofen auf 200 °C mit Umluft vorheizen. Die Kartoffeln auf der mittleren Rille etwa 40 Minuten backen.

2. Gemüsedip:
Die Gurke halbieren, entkernen und fein reiben. Das Rüebli und den Knoblauch schälen und ebenfalls fein reiben. Die Haut der Peperoni mit einem Sparschäler dünn abschälen. Die Peperoni an einer mittelfeinen Raffel reiben. In einer kleinen Schüssel Paprika, sauren Halbrahm, Joghurt und Rahm mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das vorbereitete Gemüse untermischen. Die Sauce separat zu den gebackenen Kartoffeln servieren.

TIPP

- Die Ofenkartoffeln können auch aus Kartoffelresten vom Vortag zubereitet werden. Sie benötigen dann nur etwa 20 Minuten Backzeit, jedoch bei 230 °C.
- Als Beilage passt Blattsalat.