



Dialog von Ofenkartoffeln von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

12 Ofenkartoffeln, 4 pro Rezeptvorschlag (Fertigprodukt)

für Rezeptvorschlag 1:

je 80 g angeschwitzte Zwiebel- und Speckwürfel
2 EL Schnittlauchröllchen
120 g Brie oder Camembert
1 TL Chiliflocken
1 Schale Kresse

für Rezeptvorschlag 2:

240 g geräucherte Lachsforelle
1 EL gehackte Kapern
8 fein geschnittene Sardellen
je 1/2 Schote gelbe, grüne Paprika in Würfel
1 EL Schalottenwürfel
160 g Sauerrahm
2 EL Schnittlauchröllchen
8 Dillsträußchen

für Rezeptvorschlag 3:

160 g Hüttenkäse
12 gehackte schwarze Oliven
1 Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten
2 Tomaten in Würfel geschnitten
2 Zweige Zitronenthymian
Salz, Pfeffer

Nährwert pro Portion

598 kcal – 30 g Fett – 45 g Eiweiß – 34 g Kohlenhydrate – 2,5 BE

Zubereitung (circa 35 bis 40 Minuten)

Fertige Ofenkartoffeln aus der Folie nehmen, längs halbieren und in eine geölte Pfanne setzen.

Rezeptvorschlag 1: Angeschwitzte Zwiebel- und Speckwürfel sowie Schnittlauchröllchen vermengen, auf die Kartoffeln anhäufeln und diese mit Chiliflocken bestreuen. Brie oder Camembert in Scheiben schneiden, darauflegen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss mit abgeschnittener Kresse bestreuen.

Rezeptvorschlag 2: Hüttenkäse mit gehackten, schwarzen Oliven und Röllchen von Frühlingszwiebeln vermengen. Tomatenwürfel zugeben, mit gerebelten Thymian, Salz und Pfeffer würzen und auf die Kartoffeln anhäufeln. Das Ganze mit Kräutern belegen und im

vorgeheizten Backofen bei 140 Grad circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss mit Zitronenthymian garnieren.

Rezeptvorschlag 3: Geräucherte Lachsforelle würfeln und mit gehackten Kapern, fein geschnittenen Sardellen, Paprikawürfeln, Schalottenwürfeln, Schnittlauchröllchen, ein Esslöffel Sauerrahm gut vermengen. Restlichen Sauerrahm auf Kartoffeln verteilen und das Forellengemisch darauf anhäufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad circa 18 bis 20 Minuten garen. Zum Schluss mit Dillsträußchen garnieren.