Vegetarisch

Grüne Kartoffel, Ofenkartoffel

Hauptspeise
Rezeptart

40 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Wartezeit: 90 – 150 Minuten

Zutaten für 6-8 Portionen

2 kg Kartoffeln festkochend
250 g Topfen
Kräuter nach Saison/Belieben: Dill, Basilikum, Kresse, Oregano, Thymian, Petersilie, Schnittlauch
Knoblauch
4 EL Sauerrahm
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln waschen und ungeschält in Alufolie (glänzende Seite nach innen) einwickeln. Im Backofen bei 250°C auf der obersten Schiene 1,5 - 2,5 Stunden, je nach Größe der Kartoffeln, garen (schnellere Variante: Garen im Kochtopf mit Wasserdampf).
Währenddessen den Topfen mit den fein geschnittenen Kräutern, Knoblauch und restlichen Zutaten vermengen, kalt stellen.
Fertig gegarte Kartoffeln einschneiden oder halbieren auf einem Teller mit der Kräuter-Kernöltopfensauce anrichten und mit frischen Küchenkräutern garnieren.

Variante ohne Topfen: Man kann auch nur Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. über die Kartoffeln geben und gemeinsam mit unterschiedlichen Käsesorten, Butterstücken und Salz servieren – einfach und schnell zubereitet, aber mit vollem Geschmack!

Rezept von Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch