Ofenerdäpfeln

Die Ofenerdäpfeln mit Sauerrahm, Topfen und geriebenen Käse schmecken als Hauptgericht oder als Beilage zu Gegrilltem und anderen köstlichen Fleisch-Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Erdäpfel (große, festkochend)
250 g	Sauerrahm
250 g	Magertopfen (Magerquark)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Spritzer	frisch gepresster Zitronensaft
	Salz und Pfeffer
50 g	Käse (gerieben)

Zubereitung

1. Für die **Ofenerdäpfeln** den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die großen Erdäpfeln gründlich waschen und auf das Backblech legen. Zirka 50-60 Minuten je nach Große backen.

2. Den Sauerrahm mit Topfen in einer Schüssel mit einer geschälten und gepressten Knoblauchzehe, Zitronensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle verrühren.

3. Die heißen Erdäpfeln mit einem Ofenhandschuh aus dem Backofen nehmen. Mit einem scharfen Messer tief einschneiden, aufklappen und mit geriebenen Käse und der Sauerrahm-Topfen-Creme füllen. Dekorativ mit Schnittlauch, Frühlingszwiebeln oder gehackter Petersilie garnieren.

Tipp

Getrockneten und gewürfelten Rohschninken oder mageren Speck unter die Sauerrahm-Topfen-

Creme für die Ofenerdäpfeln mengen.