

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-



	www.kochrezepte.at
Creme für die Ofenerdäpfeln mengen.	