Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce

Eine Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce passt sehr gut als Beilage in die Grillzeit. Das Rezept kann man auch als Hauptgericht mit einem Salat zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
260 g	Sauerrahm
260 g	Frischkäse
25 g	Schnittlauch
1 EL	Dijonsenf
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce** den Backofen auf 200°C vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, evtl. abbürsten. In Alufolie wickeln und ca. 1 Stunde im Backofen backen.

2. Sauerrahm, Frischkäse, Schnittlauch und Dijonsenf vermengen und glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Ofenkartoffel servieren.

Tipp

Die Ofenkartoffeln mit Schnittlauchsauce sind die ideale Beilage für Fisch- oder Grillgerichte.