Ofenkartoffel mit Speck und Dillsauce

So simpel, so lecker: Das Rezept für die Ofenkartoffel mit Speck und Dillsauce gelingt auch Kochanfängern ohne Probleme.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,4 h



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
200 g	Speck
Nach Belieben	Pflanzenöl

Für die Dillsauce

Nach Belieben	Dillzweige
200 g	Schlagobers
2 EL	Zitronensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Ofenkartoffel mit Speck und Dillsauce zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln sorgfältig waschen und mehrmals mit einer Gabel einstechen.

2. Kartoffeln mit etwas Öl einreiben und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 65-75 Minuten backen. In der Zwischenzeit den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken.

3. Schlagobers cremig rühren und mit Zitronensaft und Dill verrühren. Salzen und pfeffern. Eine Pfanne (ohne Fett!) erhitzen und den Speck darin knusprig ausbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, kreuzweise einschneiden und die Öffnung vorsichtig

etwas auseinander drücken. Den Speck in die Öffnung geben und die Dillsauce darüber geben. Sofort servieren.

Tipp

Die Ofenkartoffel mit Speck und Dillsauce auf Rucola anrichten.