

# Ofenkartoffeln mit Kräutertopfen

Die Ofenkartoffeln mit Kräutertopfen sind ein köstliches vegetarisches Gericht. Oder als Beilage zu Fleischgerichte.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 60 min



## Zutaten

6 Stk.	Kartoffeln
250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
100 ml	Milch (fettarm)
2 EL	frische Kräuter
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **Ofenkartoffeln mit Kräutertopfen** die Kartoffeln gründlich waschen und rundum mit einer Gabel einstechen. In Alufolie wickeln, auf ein Backblech legen und ca. 60 Min. im Backofen bei 200 C° garen.
2. In der Zwischenzeit Magertopfen mit der Milch verrühren, frische Gartenkräuter fein hacken und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die fertig gegarten Kartoffeln einschneiden und Kräutertopfen einfüllen.

## Tipp

Die Ofenkartoffeln mit Kräutertopfen eignen sich besonders gut als Beilage zu Gegrilltem. Aber auch als Hauptspeise mit einem grünen Blattsalat.