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	Magertopfen
100 ml	Milch (fettarm)
2 EL	frische Kräuter
	Salz und Pfeffer

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.