Gefüllter Ofenkartoffel

ZUTATEN

4 große Ofenkartoffeln
Speckwürfel
Mais
Reibekäse
250g Sauerrahm
250g Joghurt
1 Knoblauchzehe
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in kaltem Wasser mit einer Prise Salz ansetzen und bei mittlerer Hitze kochen. Wenn sich ein Spieß (oder eine Gabel) leicht bis zur Mitte durch die Kartoffel stechen lässt, sind sie durch.
Joghurt und Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch vermischen und eine Knoblauchzehe reinpressen- abschmecken.
Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und halbieren. Schnittlauchsauce über die Schnittflächen geben und mit Speck, Mais und Reibekäse bestreuen. Die Ofenkartoffeln können beliebig mit anderen Produkten bestreut werden.

HANNES SEIFRIED | Biohof Seifried | Unterort 119 | 2020 Suttenbrunn
office@bio-seifried.at | 0664 454 40 96 | UID: ATU73931659 | AT-BIO-402
ERSTE BANK: IBAN AT08 2011 1296 5823 8900 | BIC: GIBAATWWXXX