

Gefüllte Ofenkartoffel

Zutaten:

8 Stk Kartoffeln
Prise Salz
2 EL Olivenöl
150 g Topfen
100 g Creme fraiche
500 g Champignons braun
1 Stk Zwiebeln
20 g Schnittlauch
1 Handvoll Kresse
1 EL Öl
Prise Pfeffer
100 g Joghurt



Zubereitung

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Min. zudeckt garen. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln abgießen, mit einer Gabel rundherum einstechen, mit Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 10 Min. backen. Champignons säubern und vierteln. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Kresse grob schneiden. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Champignons mit Zwiebel ca. 4 Min. anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Joghurt, Topfen und Creme fraiche mit Schnittlauch und Kresse verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, leicht aufbrechen, Schnittlauch-Kresse-Dip und Champignons darauf verteilen und servieren.

Dazu schmeckt ein saisonaler Blattsalat.



Diverses

