

Rezept

Ofenkartoffel mit Kräutercreme

Ein Rezept von Ofenkartoffel mit Kräutercreme, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 große festkochende Kartoffel | 1 EL Olivenöl |
| 1 Frühlingszwiebel | 100 g Hüttenkäse |
| 1 TL Salatkräutermischung (getrocknet oder TK) | Saft von 1/2 Zitrone |
| Salz | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 1 TL Öl | 200-300 g Rindersteak (ersatzweise Halsgratkotelett oder T-Bone-Steak) |
| 1 TL Balsamico-Essig | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1030 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen.

2. Die Kartoffel waschen, abtrocknen und mit einer Gabel mehrfach anstechen. Mit Olivenöl einreiben, in Alufolie wickeln, auf einen Rost legen und im Ofen (mittlere Schiene) 20 Min. backen.

3. Inzwischen die Frühlingszwiebel waschen und fein schneiden. Den Hüttenkäse mit der Kräutermischung, der Frühlingszwiebel und dem Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Wer sehr hungrig ist, erhitzt jetzt das Öl in der Pfanne und brät das Steak je nach Dicke in ca. 5 Min. auf beiden Seiten.

5. Die Kartoffel ist fertig, wenn sie sich leicht mit einer Gabel oder einem spitzen Messer anstechen lässt. Dazu muss man erst einmal durch die Alufolie hindurch. Ist die Kartoffel gar, diese in der Folie mittendurch schneiden. Die Kräuter-Käse-Mischung einfüllen und (mit dem Steak) servieren. Das Steak noch mit einigen Spritzern Balsamico beträufeln.