Rezept

Bärlauch-Ofenkartoffeln

Ein Rezept von Bärlauch-Ofenkartoffeln, am 09.06.2026

Zutaten

4	große fest kochende Kartoffeln
500 g	Ricotta (oder 250 g Ricotta und 250 Magerquark)
4 TL	geriebener Parmesan
100 g	Bärlauch (ersatzweise 100 g Bärlauchpesto)
	Salz
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Kartoffeln waschen, trocknen, einzeln in Alufolie wickeln, ca. 1 Std. backen, bis sie gar sind.

2. Inzwischen Bärlauch waschen, trocknen und fein hacken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und der Länge nach halbieren. Mit einem Löffel auskratzen, ca. 1 cm Rand stehen lassen. Kartoffelmasse zerdrücken, mit Ricotta und Bärlauch mischen. Kräftig salzen und pfeffern.

3. In jede Kartoffelhälfte ca. 2 EL Füllung geben, mit 1 TL Parmesan bestreuen. Auf einem Blech bei Oberhitze noch einmal 10 Min. im Ofen (oben) gratinieren, bis der Parmesan goldgelb ist.