

Rezept

Gebackene Kartoffeln

Ein Rezept von Gebackene Kartoffeln, am 24.09.2023

Zutaten

4 möglichst große mehlig kochende Kartoffeln (à ca. 400 g)	1 EL Butter
1 Bund Schnittlauch	100 g grobes Salz
Salz	400 g cremige saure Sahne
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten und abtrocknen. Die Butter zerlassen und die Kartoffeln damit einpinseln.
2. Eine feuerfeste Form mit dem groben Salz ausstreuen, die Kartoffeln darauf setzen. Die Kartoffeln im heißen Ofen (Mitte, Umluft 200°) je nach Größe 1-1 1/4 Std. backen, bis sie weich sind. (Garprobe mit spitzem Messer).
3. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Die saure Sahne mit dem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln der Länge nach aufschneiden und auseinander brechen. Die heißen Kartoffeln mit der kalten Sauce servieren.