

Rezept

Ofenkartoffel mit Grüner Sauce

Ein Rezept von Ofenkartoffel mit Grüner Sauce, am 08.12.2025

Zutaten

| | | | |
|------------------|-------------------------|---------------|--------------------|
| 2 | Ofenkartoffeln (à 50 g) | 2 | hart gekochte Eier |
| 200 g | Schmand | 2 EL | Mayonnaise |
| 1 EL | Apfelessig | 1 Beet | Kresse |
| 1 Packung | gemischte TK-Kräuter | | Salz |
| | Pfeffer | | Alufolie |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, mehrfach mit einer Gabel anstechen, in Alufolie wickeln und auf dem Rost im Backofen (Mitte, Umluft 220°) ca. 45 Min. garen.
2. Inzwischen die Eier pellen und klein würfeln. Schmand, Mayonnaise und Essig verrühren. Die Hälfte der Kresse vom Beet schneiden, mit TK-Kräutern und Eiern unterrühren. Die Sauce salzen und pfeffern.
3. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, Folie öffnen. Kartoffeln längs tief einschneiden, etwas auseinanderklappen und die Sauce hineingeben. Restliche Kresse vom Beet schneiden und darüberstreuen.