

Rezept

# Ofenkartoffeln mit Rohkost

Ein Rezept von Ofenkartoffeln mit Rohkost, am 01.03.2024

## Zutaten

<b>4</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln (à 250-300 g)	<b>250 g</b> Quark
Salz	<b>100 g</b> Crème fraîche
<b>3-4 EL</b> Schnittlauchröllchen	Pfeffer
<b>200 g</b> schwarzer Winterrettich	<b>400 g</b> Möhren
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>1</b> roter Apfel (ca. 200 g)
<b>3 EL</b> Öl	<b>2 TL</b> flüssiger Honig
Alufolie	Öl zum Einfetten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Kartoffeln waschen, gründlich abbürsten und einzeln in je ein Stück geölte Alufolie wickeln. Im Backofen (Mitte) 1 1/2 Std. backen.
2. Inzwischen Quark, Crème fraîche und 3 EL Wasser cremig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnittlauchröllchen untermischen.
3. Möhren und Rettich putzen, schälen und raspeln. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und raspeln. Alles mit Salz durchkneten und 15 Min. ziehen lassen, dann leicht ausdrücken und mit Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Öl anmachen.
4. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Folie öffnen. Die Kartoffeln kreuzweise einschneiden und auseinanderdrücken, Quark und nach Belieben etwas Rohkost daraufgeben. Die restliche Rohkost dazu reichen.